

# COZIDÃO DE COSTELA SIMPLES

## INGREDIENTES

1 kg de costela magra cortada e limpa  
2 cebolas médias descascadas  
5 dentes de alho descascados  
1 pimenta de cheiro verde  
1 caldo sabor carne  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
1 maço de coentro  
1 maço de cebolinha verde  
1/2 kg de mandioca cortada em pedaços médios  
1 litro de água  
3 colheres de óleo de soja

## MODO DE PREPARO

Faça o tempero com o alho, a pimenta de cheiro, o sal e amasse tudo no pilão ou no liquidificador.  
Coloque a costela em uma bacia junto com a metade do tempero e misture bem até pegar bem, reserve.  
Pegue uma panela de pressão e coloque para esquentar com óleo em fogo médio.  
Corte as cebolas em pequenos cubinhos e coloque para fritar até que fique douradinha.  
Acrescente o restante do tempero deixado e doure tudo.  
Quando estiver com a cor dourada acrescente a costela e o caldo e deixe dourar.  
Adicione a água e deixe cozinhar por vinte e cinco minutos.  
Acrescente a mandioca e deixe cozinhar por mais dez minutos.  
Acrescente o cheiro verde bem picadinho por cima do cozidão e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37667-cozidao-de-costela-simples.html>