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