

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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