

# COSTELA COM BATATAS DA CRIS

## INGREDIENTES

1 ripa de costela de boi  
4 colheres de óleo  
1/2 cabeça de alho  
sal a gosto  
4 cebolas grandes  
1 colher rasa de chá de açafão  
2 tabletes de caldo de carne  
1 colher rasa de chá de tempero misto  
água para cozimento  
3 folhas de louro  
4 batatas grandes  
2 maços de agrião

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o óleo e coloque o alho amassado com o sal( use um socador).  
Quando estiver ficando moreninho, acrescente o tempero misto e logo depois as costelas.  
Vá sacudindo a panela de forma que toda a carne fique envolvida no tempero.  
Acrescente o açafão e continue mexendo até que a carne fique bem dourada.  
Coloque em seguida as cebolas cortadas do seu jeito, mexa mais um pouco.  
Acrescente as folhas de louro, os dois tabletes de caldo e cubra com água fervente.  
Deixe ferver por uns 40 minutos.  
Verifique se as costelas estão macias e acrescente as batatas cortadas em 4 partes junto com o agrião.  
Cozinhe por mais 10 minutos e depois sirva com arroz branco e uma saladinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41516-costela-com-batatas-da-cris.html>