

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 açafrão
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 açafrão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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