

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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/41516-costela-com-batatas-da-cris.html>