COSTELA ACHADA

INGREDIENTES

PARA A COSTELA:

Para a costela:1 e 1/2 kg de costela em pedaços

3 colheres de óleo

2 cubos de caldo de costela

2 cebolas picadas e

sal, cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto

PARA O PURÊ:

Para o purê:3 xícaras (chá) de mandioca cozida e espremida

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

VAI PRECISAR TAMBÉM DE:

Vai precisar também de:1 copo de requeijão cremoso

200 g de mussarela ralada

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

PARA A COSTELA:

Para a costela:Aqueça parte do óleo em uma panela de pressão e doure a costela.

Cubra com a água, junte o caldo, tampe e deixe cozinhar por 30 minutos depois de pegar pressão.

Depois de pronta deixe esfriar e desfie.

Em fogo médio, aqueça o restante do óleo e refogue a cebola, depois acrescente a costela desfiada e misture. Retire do fogo e tempere com o sal, a pimenta e o cheiro verde. Reserve.

PARA O PURÊ:

Para o purê:Numa panela em fogo médio misture a mandioca, o leite e a manteiga até ficar homogêneo, tempere com o sal e a pimenta. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe em um refratário o purê e cubra com o requeijão. Arrume o refogado de costela. Cubra com a mussarela e o parmesão ralado.

Leve ao forno para derreter o queijo (uns 20 minutos).

Fiz na casa da minha mãe e ficou ótimo.

Se quiser troque costela por lagarto, mas não esqueça de trocar o nome da receita. Você também pode trocar a mandioca por batatas, na minha opinião ficaria até mais gostoso. Faça e deixe seu comentário!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41772-costela-achada.html