

COSTELA COM BATATA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

600 g de costela
4 batatas médias
2 cebolas
2 tabletes de carne
2 limões
1 sachê de sazón (vermelho)
2 dentes de alho pequenos
2 colheres de sopa de óleo
pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e deixe esquentar.

Coloque o alho picado e deixe fritar até dourar.

Desligue o fogo e forre o fundo d panela com a cebola corta em rodela.

Coloque a costela picada em pedaços, o sazón, a pimenta calabresa a gosto, os tabletes de carne e esprema os dois limões.

Tampe a panela e quando pegar a pressão abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos.

Enquanto a carne cozinha, pique as batatas e deixe em um recipiente com água e sal.

Quando a carne estiver cozida, abra a panela e coloque as batatas sem a água e deixe por mais 10 minutos.

Se desejar dobrar a receita é só dobrar todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42545-costela-com-batata-de-pressao.html>