

LOCRITO

INGREDIENTES

1 kg de costela
vinagre a gosto
pimenta-do-reino a gosto
colorau a gosto
1 tomate picado
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
1 xícara de cebolote picada
1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão vermelho picado
1 xícara de arroz
1/2 banana da terra verde ralada

MODO DE PREPARO

Limpe bem a costela e em uma panela frite o alho com a cebola, coloque a costela e o restante dos ingredientes picados, sal a gosto, deixe refogar bem.

Coloque na pressão com água cobrindo um pouco a carne e deixe 15 minutos, abra panela, complete com mais um pouco de água e coloque o arroz e a banana.

Deixe cozinhar mais um pouco até amolecer mais a carne e o arroz.

Sirva na hora porque quando ele esfria o caldo engrossa e ele seca um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42957-locrito.html>