COSTELA DE BOI COM AIPIM

INGREDIENTES

3 kilos de costela bovina

uma cabeça de alho

sal a gosto

2 caldos knorr sabor costela

1 colher rasa de colorau

1 cebola grande

2 sachês de extrato de tomate

5 folhas de louro

tempero misto á gosto

pimenta do reino á gosto

1 1/2 de aimpim

1 pimentão verde

1 maço de cebolinha verde e salsa

1 pedaço ao seu gosto de bacon(bem cortadinho em cubinhos

1 limão

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a costela cortada e limpa dentro de uma panela grande.

Cubra de água, uns dois dedos acima da carne.

Deixe ferver.

Desligue o fogo e quando esfriar coloque-a na geladeira até que esfrie e a camada de banha se forme por cima.

Em seguida retire toda a gordura ou banha da carne, deixando só á carne e a água dela de fervura.

Na sequência leve ao fogo uma panela grande de pressão , coloque óleo deixe esquentar e frite o alho com sal até que doure.

Acrescente a carne com a água dela e adicione todos os demais ingredientes sendo que os temperos são a seu gosto.

Não esqueça de adicionar também o aipim.

Fazendo isso, feche a panela e deixe pegar pressão por fogo médio durante uns 40 a 45 minutos.

Depende de seu fogão.

Ao findar este tempo, retire a pressão com muito cuidado e deixe pegar uma fervura em fogo baixo uns 10 minutos para que o caldo engrosse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45295-costela-de-boi-com-aipim.html