COSTELA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1,5 Kg de costela bovina limpa e cortada em pedaços

1 cebola grande picada (ou 1 1/3 xícara de chá)

5 dentes de alho amassados (ou 1 colher de sopa)

Tomilho debulhado a gosto

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

700 ml de cerveja pilsen (ou 2 latas)

1 pimenta de cheiro picada

1 colher (sopa) de óleo

1 maço de agrião cortado em 3 partes

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, coloque a costela cortada em pedaços, a cebola, o alho, o tomilho, o sal, a pimenta do reino, a cerveja, a pimenta de cheiro e misture bem para pegar tempero em todos os pedaços

Cubra a tigela com plástico filme e leve à geladeira por 8 horas

Retire da geladeira, coloque somente os pedaços de costela em uma panela de pressão aquecida em fogo alto com óleo e reserve a marinada

Doure de todos os lados por cerca de 20 minutos (coloque os pedaços de costela aos poucos)

Depois de dourar todos os pedaços, despeje o caldo da marinada junto com os temperos e cozinhe em fogo médio por 30 minutos após pegar pressão ou até ficar macia

Apague o fogo, junte o agrião, deixe a panela tampada por 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4554-costela-na-cerveja.html