COSTELA COM POLENTA

INGREDIENTES

PARA A POLENTA:

Para a polenta:1 litro de água

1 xícara de fubá

4 colheres de óleo

2 cubos de caldo de carne

PARA A COSTELA:

Para a costela:1 kg de costela

1 cebola pequena picada

Tempero de sua preferência

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Ferva em uma panela de pressão 1 litro de água com o óleo e os cubos de caldo de carne.

Quando levantar fervura, acrescente o fubá diluído em 1 xícara de água fria.

Mexa bem até dissolver, feche a panela e cozinhe por 20 minutos.

Retire a pressão da panela e passe a polenta para uma travessa. Reserve.

COSTELA:

Costela:Em uma panela de pressão, coloque a costela temperada , a cebola picada e um pouco de água, até cobrir a carne.

Cozinhe por 30 minutos ou até a carne ficar macia.

Misture a costela com a polenta.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46346-costela-com-polenta.html