

COSTELA COM BATATA PRÁTICA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela bovina
- 500 g de batatas
- 1 cebola picadinhas em cubinhos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 folha de louro
- sal, pimenta-do-reino e colorau a gosto
- 150 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a carne cortada em pedaços médios, a cebola, o alho, o louro, sal, pimenta-do-reino, o colorau e a água, misture tudo a frio e cozinhe por 30 minutos.

Abra a panela coloque as batatas e cozinhe até ficarem macias, aproximadamente mais 3 minutos ou um pouco mais e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46440-costela-com-batata-pratica.html>