COSTELA COM BATATA E AGRIÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela magra (sem muita gordura)

1 kg de batata

1 cebola picada

1 pimentão picado

4 dentes de alho amassado

1 xícara de salsa e cebolinha

1 maço de agrião

1 sachê de extrato de tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o alho, a cebola, o sal e a pimenta e deixe apurar o tempero por 30 minutos.

Leve ao fogo e acrescente o pimentão e parte da salsa.

Refogue por 5 minutos.

Acrescente o extrato de tomate e complete com água até que a costela esteja submersa, deixe cozinhar na pressão por 30 minutos.

Retire a pressão e verifique se a costela está macia.

Acrescente a batata e o agrião e cozinhe até que a batata fique macia.

Sirva com a salsa salpicada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46711-costela-com-batata-e-agriao.html