COSTELA AO MOLHO FRONTEIRIÇO

INGREDIENTES

1 kg de costela

1 pimentão grande

2 cebolas grandes

3 dentes de alho

100 g de lingüiça calabresa

150 g de extrato de tomate

1 colher de chá de tempero completo (ou a gosto)

2 colheres de sopa de azeite se a costela for magra, no caso da costela gorda uma colher

1 caldo de picanha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de ferro, de preferência, fritar a costela (cortada) mexendo sempre para não grudar no fundo, por cerca de 5 minutos.

Colocar o tempero, a cebola, o alho e o pimentão, e tampar a panela por 10 minutos, sempre cuidando para não deixar grudar no fundo.

Nesse meio tempo ferva uma chaleira de água.

Colocar então a calabresa para fritar juntamente.

Colocar um copo de água fervente e tampar a panela novamente, quando começar a secar e engrossar o caldo, colocar o caldo de picanha diluído em 300ml da água fervida.

Após cerca de 15 minutos colocar o extrato de tomate e um copo (300ml) da água fervida.

Tampar a panela e deixar por mais uns 10 minutos, ou quando a carne começar a desgrudar do osso.

Receita para ser servida com arroz, batata palha e saladas verde diversas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47829-costela-ao-molho-fronteirico.html