

# RABADA OU COSTELA COM AGRIÃO E BATATA

## INGREDIENTES

- 1 rabada ou costela
- 2 cebolas medias picadas
- 1 pimentão da sua preferencia
- 1 tablete de caldo de carne
- 500 g de batata
- 1 ramo de agrião
- 4 dentes de alho (ou mais se quiser)
- Sal a gosto e coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a rabada (costela) com o alho e sal batidos e deixe por meia hora.

Aqueça o óleo na panela de pressão e refogue bem.

Junte a cebola, o pimentão e cubra com água, coloque o caldo de carne e o coentro.

Deixe cozinhar por cerca de 50 minutos

Abra a panela, veja se está molinha, se não deixe cozinhar mais.

Depois de bem cozida junte a batata e o agrião, feche a panela e deixe cozinhar mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51798-rabada-ou-costela-com-agriao-e-batata.html>