

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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