

ARROZ DE COSTELA BOVINA

INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina já cortada em pedaços de mais ou menos 4 a 5 cm

500 g de arroz de boa qualidade

2 xícaras de água

2 tomates sem sementes cortados em cubinhos

2 dentes de alho

1 cebola pequena

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar a costela com sal, pimenta e o alho, reservar por pelo menos 30 minutos.

Selar a carne em uma panela de pressão, bem quente, fritando-a de todos os lados, com o fogo bem alto, para não juntar muito líquido.

Acrescentar as 2 xícaras de água e deixar cozinhar por aproximadamente 45 minutos, depois de levantar pressão, com o fogo baixo.

Retirar a costela e o líquido e na mesma panela refogar o arroz rapidamente com a cebola, acrescentando o tomate picado.

Acrescentar o líquido da costela, completando com água até dois dedos acima do arroz, e após colocar os pedaços das costelas.

Fechar a panela e após pegar pressão cozinhar em fogo baixo por 5 minutos .

E é só servir, podendo decorar o prato com cheiro verde picadinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53229-arroz-de-costela-bovina.html>