

COSTELINHA ESPECIAL DE POBRE

INGREDIENTES

1 kg bem caprichado de costelinha
1/2 cebola
5 dentes de alho
1/2 pimentão verde
1/2 colher de óregano pequena de café
1 limão pequeno rosado
2 colheres de água
1/2 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Deixe em pedaços grandes a costelinha.
Ferva na pressão com água suficiente por cinco minutos.
Escorra e frite sem óleo virando aos poucos, junte os temperos à parte.
Acrescente a carne e tampe a panela por dez minutos.
Abra a panela e observe sem pressão.
Deixe o lado da carne por baixo e deixe corar na fritura dela própria observando.
A gosto tire do fogo e sirva com purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53460-costelinha-especial-de-pobre.html>