

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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