BISTECA DE COSTELA ACEBOLADA DO BATATA

INGREDIENTES

2 kg de costela cortada como bisteca (ou seja na transversal)

5 dentes de alho

Sal e pimenta calabresa a gosto

1 pacote de sazón sabor do nordeste

4 cebolas grandes fatiadas finas

Quanto baste de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a costela com água e sal por 30 minutos, descarte a água.

Em uma frigideira grande coloque o óleo, refogue o alho e frite a costela, quando estiver bem frita, acrescente a cebola, o sazón, a pimenta calabresa e refogue bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53743-bisteca-de-costela-acebolada-do-batata.html