

PIRÃO DE COSTELA

INGREDIENTES

- 4 kg de ripas de costela de boi (magra) picadas em 4 cm
- 2 cabeças de alho
- 1 limão rosa
- 20 g de glutamato (realçador de sabor)
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1 maço de cebolinha verde
- 1 maço de salsinha
- 3 cebolas de cabeça em cubo
- 500 g de farinha de milho
- 1 litro de óleo
- 2 litros de água

MODO DE PREPARO

PIRÃO:

Pirão: Aquecer o caldo, corrigir o sabor e misturar a farinha de milho até o ponto de pirão, salpicar a salsinha e cebolinha e pronto.

Acompanha arroz branco, saladas verde (agrião, rúcula, couve).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54606-pirao-de-costela.html>