

# 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>