LANCHE DE COSTELA GAÚCHA DESFIADA

INGREDIENTES

1kg de costela gaúcha

2 tomates

1/2 cebola

5 dentes de alho

6 talos de salsinha com as folhas

2 talos de coentro (bem pouco) com as folhas

6 talos de cebolinha inteiros

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura da costela

Coloque a panela de pressão para aquecer (deixe bem quente, para selar a costela e manter toda sua suculência)

Coloque a costela, deixe dourar completamente de um lado e depois o outro

Acrescente a cebola e o alho

Deixe por 3 minutos

Acrescente os tomates e metade dos verdes

Coloque o sal, a pimenta, um copo com água, tampe e deixe cozinhar de 35 a 40 minutos

Destampe e veja se está sem líquido, caso esteja acrescente mais um copo de água

Volte ao fogo por mais 35 minutos

Destampe e veja se já está desfiando

Faça um vinagrete de tomate, cebola, salsinha, sal e azeite para acompanhar o pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8653-lanche-de-costela-gaucha-desfiada.html