# COSTELA SUÍNA NA PRESSÃO E CROCANTE SERVIDA COM BATATAS RECHEADAS

## INGREDIENTES

1 costela suína sem tempero (1,5 kg)

2 folhas de louro

1 laranja grande

1 colha (chá) de cominho em grãos

1 colher (sopa) de paprica doce defumada

1 colher (chá) de chipotle

1 colher (sopa) de cebola em pó

1 colher (chá) de alho em pó

1 colher (sopa) de açúcar

ervas finas a gosto (tomilho, alecrim e manjericão)

sal a gosto

pimenta-de-reino a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga

3 batatas grandes

2 fatias de bacon

1 pote pequeno de ricota cremosa ou requeijão

20 g de queijo rockfort

50 g de queijo parmesão

4 ramos de cebolinha picada

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

COSTELA SUÍNA

Depois de misturado, passe tudo com as mãos na costela

A minha panela de pressão não é compatível com o tamanho da costela, então cortei a costela ao meio

Após esse tempo de descanso, adicione água na panela de pressão

Tirando da panela de pressão, coloque a costela e o líquido em uma assadeira

Se ficar apenas metade coberto com água, ok

Essa etapa levará 30 minutos com o fogo a 250° C

Após essa etapa, a costela já vai estar bastante macia e pronta pra comer, porém não vai estar com uma crosta crocante

Então a próxima etapa é bem rápida

Ao tirar a costela da assadeira, coloque em uma frigideira grande bem quente com as 2 colheres de manteiga

Coloque primeiro com os ossos para cima, pra que a manteiga dê bastante sabor e forme uma crosta na costela

Faça isso por 3 minutos para cada lado da costela

Essa etapa finaliza a costela

BATATA RECHEADA

A primeira etapa é lavar as batatas e colocar para cozinhar em água quente por 30 minutos

Após o cozimento, com uma colher (chá), faça um buraco no meio delas

Em uma frigideira quente, frite as duas fatias de bacon até ficarem bem douradas e crocantes

Agora em uma tigela misture o sal, pimenta

Acrescente um pouco mais de parmesão ralado em cima para que ele fique gratinado quando levar as batatas ao forno

Embrulhe as batatas com papel

E pronto

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/876-costela-suina-na-pressao-e-crocante-servida-com-batatas-recheadas.html