COSTELA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina (costela do peito)

4 a 6 dentes de alho

1 cebola média

1 kg de mandioca

2 colher (sopa) rasa de sal grosso

300 ml de água

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Corte em cubos a carne e tempere com o sal grosso

Na panela de pressão coloque o óleo e deixe aquecer

Acrescente a carne e deixe fritar por 3 minutos

Mexa um pouco e adicione o alho triturado com a cebola picada

Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos na água que vai soltar da carne

Após 10 minutos, abra e verifique o tempero experimentando; se necessário coloque mais sal

Coloque um pouco de água para cobrir a carne e tampe; cozinhe por 35 minutos

Abra a panela e coloque a mandioca

Coloque mais um pouco de água e cozinhe por mais 10 minutos na pressão

Desligue o fogo e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9762-costela-com-mandioca.html