

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10418-costela-com-mandioca.html>