

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8653-lanche-de-costela-gaucha-desfiada.html>