

# ARROZ COM COSTELA

## INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de costela de gado desossada e cortada em pedaços
- 3 colheres (sopa) de óleo de milho
- 3 dentes de alho picados
- 2 cebolas médias picadas
- 1 pimentão vermelho sem pele e sem semente picado
- 3 tomates maduros sem pele e sem semente picados
- 2 1/2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- tempero verde picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça 2 colheres (sopa) de óleo e frite a costela em fogo médio até dourar

Junte o alho picado, as cebolas picadas e tempere com sal e pimenta

Adicione água quente até cobrir a carne, tampe a panela e cozinhe por uns 45 minutos, após iniciada a pressão

Desligue o fogo, retire a pressão e escorra, reservando o caldo que se formou

Em uma panela grande, em fogo médio, aqueça a outra colher (sopa) de óleo e refogue o pimentão e os tomates por uns 3 minutos

Junte a costela cozida, o arroz e refogue por mais 3 minutos

Junte o vinho branco e refogue mais uns minutos

Adicione umas 5 xícaras (chá) do caldo do cozimento reservado, acerte o sal e a pimenta, abaixe o fogo e cozinhe com a panela semi

Polvilhe com cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12532-arroz-com-costela.html>