



RECEITAS DA FIA

Costela desmanchando com mandioca

www.receitasdafia.com/receitas/costela-desmanchando-com-mandioca

Essa receita é muito fácil de fazer. a costela fica suculenta e desmanchando. Vai agradar toda a família.

Costela desmanchando com mandioca

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de [costela](#) minga
- 500 g de [mandioca](#) amarela
- 2 dentes de alho picados
- 2 [cebolas](#) cortadas em rodelas
- 1 tablete de caldo de carne picado
- Cheiro verde a gosto
- Óleo ou banha de porco
- 1 Pimenta-de-moça sem sementes picada
- Sal
- Água

Modo de Preparo

1. Corte a costela entre os espaços dos ossos.
2. Se cada osso ficar com muita carne, tire um pouco dessa carne e corte em pedaços menores
3. Numa panela de pressão grande coloque a carne para fritar, em seguida coloque o sal a gosto. (Se não quiser usar óleo, coloque pedaços de gordura pura da própria costela para fritar antes da carne.
4. Continue fritando e mexendo sempre até a carne ficar bem dourada e com uma leve crosta (essa crosta ajuda a extrair o sabor da carne quando acrescentar a água).
5. Em seguida, acrescente o caldo de carne, a pimenta e mexa bem.
6. Após isso, acrescente a cebola e vá misturando com a carne enquanto frita por aproximadamente 5 minutos.
7. Acrescente a mandioca já cortada e o alho e frite junto e mexa por mais 3 minutos.
8. Acrescente água ao nível da carne e raspe o fundo da panela para misturar. Tampe a panela e deixe pegar pressão por uns 20 minutos.
9. Após esse tempo, desligue o fogo, deixe a pressão sair e abra a panela. Prove o caldo e confira o sal e o tempero, caso precise, a hora de ajustar é agora. Raspe o fundo da panela novamente.
10. Acrescente água novamente até cobrir a carne e tampe.
11. Pressão por 20 minutos.
12. Desligue o fogo novamente, abra a panela e veja a consistência do caldo. Se for o caso de reduzir um pouco mais, volte ao fogo com a tampa aberta.
13. Assim que chegar ao ponto, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde.
14. Sirva com um arroz.