



RECEITAS DA FIA

Costela na Cerveja

www.receitasdafia.com/receitas/costela-na-cerveja

Transforme uma simples costela em um prato irresistível, acrescentando cerveja e cozinhando lentamente até que a carne desmanche na boca.

Costela na Cerveja unknown

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 kg de [costela bovina](#) limpa e cortada em ripas
- 1 cebola grande ralada
- 5 dentes de alho espremidos
- 1 envelope de caldo de carne em pó
- 1 colher (sopa) de manjericão desidratado
- 1 colher (chá) de noz-moscada ralada
- 1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha
- Suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de óleo
- Sal a gosto
- 4 tomates grandes sem pele e sementes em cubos
- 2 latas de [cerveja clara](#)
- 300 gr de batatas bolinhas com casca
- 500 gr de batata-doce branca em pedaços médios
- 2 cebolas grandes em pétalas
- 1 xícara (chá) de salsa bem picada
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde picada

Modo de Preparo

1. Misture bem os 10 primeiros ingredientes e deixe marinar por 2 horas.
2. Acomode a costela com a marinada na panela de pressão.
3. Adicione o tomate e a cerveja, tampe e cozinhe em fogo médio por 40 minutos após a fervura (chiado).
4. Libere a pressão para abrir a panela e acrescente os demais ingredientes.
5. Ajuste o sal, acrescente água quente se necessário, tampe e leve de volta ao fogo por 8 minutos na pressão.
6. Bom Apetite!