

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz com costela na panela de pressão

Categoria (category): Sopas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Panela de pressão, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de costela bovina, 250 gramas de arroz tipo agulha, ½ litro de vinho tinto, 4 cebolas, 2 dentes de alho, 1 fio de óleo, sal, pimenta, alecrim e salsinha a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando como fazer arroz com costela bovina na panela de pressão? Confira esta receita passo a passo em fotos bem prática que compartilho aqui no TudoReceitas!, "Esta é uma daquelas receitas chamadas comida de conforto, porque é ótima para reconfortar e lembra as comidinhas tradicionais que as nossas vovós e mães sempre preparavam. Você consegue um arroz caldoso de costela se tirar a panela do fogo após cozer o arroz, porém eu gosto de servir este arroz com costela na panela de pressão com arroz agulha sequinho. No caldo vai também vinho tinto, que confere um sabor excelente a este prato e deixa o arroz e a carne mais moreninhos.", Confira abaixo todos os detalhes desta receita de costela com arroz na panela de pressão e prepare hoje mesmo para a sua família!, Em uma panela de pressão coloque uma cebola e os alhos picados e regue com um fio de azeite. Leve ao fogo médio para refogar até dourar e, quando estiver refogado, introduza a costela limpa de ossos e gordura em excesso., Dica: Mantenha alguma da gordura da costela porque ela confere mais sabor e suculência à carne., Deixe dourar a costela de todos os lados. Após, jogue o vinho e as restantes cebolas cortadas em cruz. Deixe o vinho reduzir e complete com água até cobrir a costela. Tempere com sal, pimenta e alecrim a gosto., Dica: Coloque pouco sal e pimenta e acerte o tempero no final da receita., Feche a panela e deixe cozinhar por 50 minutos após pegar pressão. Abra e veja o ponto da costela: se estiver ao ponto, desfiando, volte ao fogo e deixe ferver por 8-10 minutos, para apurar mais o caldo. Prove e corrija o sal e a pimenta. Se a costela ainda estiver dura deixe cozinhar por um pouco mais., Coloque o arroz na panela e, se tiver pouco caldo, complete com água até cobrir o arroz cerca de 2 dedos acima. Deixe ferver até o arroz ficar pronto e o caldo reduzir., Dica: Se você quiser também pode preparar esta receita com arroz já cozido. Nesse caso coloque o arroz na panela e deixe no fogo até o caldo reduzir um pouco., Após o passo anterior está pronto seu arroz com costela desfiada na panela de pressão! Polvilhe salsa, ótimo apetite e diga nos comentários o que você achou., Procurando mais receitas de

costela na pressão? Veja estas ideias; Dica: Se quiser acompanhe esta receita com batata doce cozida.