



Costela com aipim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Costela bovina (limpa, cortada em pedaços menores)	1 kg	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade grande	200 g
Alho (espremido)	2 dentes	6 g
Água	7 xícaras e meia (chá)	1,5 l
Tomate (picado, sem sementes)	5 unidades médias	500 g
Aipim (sem casca, cortado em cubos)	4 xícaras (chá)	550 g

Modo de Preparo

1. Polvilhe a costela com metade do Tempero SAZÓN® Profissional e com o sal. Cubra e deixe tomar gosto por 2 horas na geladeira.
2. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne

e frite por 5 minutos cada lado, ou até que todos os lados estejam dourados. Acrescente a cebola e o alho, e refogue rapidamente. Adicione a água e o tomate, e deixe cozinhar em fogo médio, por 40 minutos após o início da fervura.

3. Retire do fogo, espere a pressão ceder e junte o aipim, e deixe cozinhar em fogo médio, por mais 20 minutos após o início da fervura, ou até que o aipim esteja macio.

4. Espere a pressão da panela sair, abra, acrescente o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e misture.