**COSTELA RICA NA PRESSÃO**

**Ingredientes**

* 2 kg de costela desossada
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* 1 xícara (chá) de legumes picados a gosto
* 1 cebola picada
* 1 pimenta vermelha picada (opcional)
* 3 colheres (sopa) de óleo ou gordura vegetal
* 1 litro de caldo de carne, bacon ou costela, quente
* 1 amarrado de ervas frescas (cheiro-verde, alecrim, sálvia, manjericão

**Modo de preparo:**

* 1

Tempere a costela com sal e pimenta. Misture os legumes, a cebola e a pimenta (se for usá-la) e espalhe sobre a carne.

* 2

Enrole-a como rocambole, amarre-a com barbante ou linha grossa e coloque-a na panela de pressão com o óleo já quente para fritar um pouco.

* 3

Adicione o caldo escolhido e o amarrado de ervas. Tampe a panela e cozinhe, em fogo baixo, por 50 min.

* 4

Apague o fogo, espere extinguir a pressão e abra. Se necessário, leve de volta ao fogo para terminar o cozimento e apurar o molho.

* 5

Elimine as ervas e passe a carne, com um pouco de caldo, para uma travessa. Sirva em seguida, com arroz e a farofa de sua preferência.

[**COSTELA RICA NA PRESSÃO**Tempo de preparo: 1h30min
Rendimento: 8 porções
Dificuldade: média](http://www.supermercadosguanabara.com.br/receitas_detalhe.php?id=25)