

Costela ao vinho tinto

<http://sem lactose.com/index.php/2015/07/28/costela-ao-vinho-tinto/>

Última atualização em: 10/05/17



Tempo de Preparo

00:20

Tempo de Cozimento

01:45

Dificuldade

Baixa

Porções

8

A costela bovina é um dos cortes mais saborosos, mas sua carne é fibrosa e por isso nem sempre é macia. Nesta receita, elaborada na panela de pressão, a costela concentra todo o seu sabor e o resultado é uma carne super macia regada a um molho escuro e de sabor intenso.

INGREDIENTES

- 2 kg de costela com osso
- 300 ml de vinho tinto
- 200 ml de água filtrada
- 400 g de tomates pelados (ou tomates frescos bem maduros)
- 1 cebola grande cortada em rodela finas
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimenta do reino moída (ou pimenta dedo-de-moça picadinha)
- 1 colher de chá de noz moscada moída
- 1 colher de chá de páprica doce
- 2 colheres de chá de raspas de limão
- 1 colher de sopa de sal

PREPARO

1. Tempere a costela: em um pilão ou recipiente pequeno, coloque o azeite, os dentes de alho, o sal, a páprica, a noz moscada e a pimenta. Amasse o alho e misture bem todos os ingredientes.
2. Corte a costela em pedaços e retire o excesso de gordura. Coloque os pedaços de costela em um recipiente e derrame o tempero por cima envolvendo toda a carne. Deixe a costela marinando neste tempero por pelo menos 3 horas.
3. Prepare a panela de pressão para dourar a costela. Se você utiliza uma panela de pressão convencional, aqueça a panela em fogo médio e coloque os pedaços aos poucos para dourar. Retire os que estiverem prontos e repita até ter toda a carne selada. Se você utiliza uma [panela de pressão elétrica](#), selecione a função dourar e siga os passos acima.
4. Retorne toda a carne para a panela, acrescente a cebola, os tomates e a água.
5. Tampe a panela e prepare para deixar a costela cozinhando na pressão por 55 minutos. Lembre-se que na panela de pressão convencional, o tempo de pressão deve ser contado a partir do momento em que a panela começa a trabalhar na pressão (o barulhinho começa). Na versão elétrica, coloque o timer para 55 minutos.

6. Terminado o tempo de cozimento, você verá que a carne estará completamente macia, quase se desmanchando em fios e os ossos terão se soltado da carne. Retire todos os ossos.

7. Para deixar o molho mais consistente, você deve continuar o cozimento por mais 30 a 40 minutos com a panela aberta até o molho reduzir. Quando o molho estiver mais consistente, adicione as raspas de limão e o vinho tinto. Acerte o sal e a pimenta. Sirva quente.

Você pode servir a costela ao molho de vinho com o [Purê Pink](#) (fica linda a mistura de cores no prato), com espaguete, mandioca cozida ou ainda pode servir como aperitivo acompanhado de fatias de pães.

- Escolha um vinho de qualidade média. A ideia de que vinho usado na preparação de alimentos deve ser o mais barato possível é furada. Como a receita leva apenas 300 ml, aproveite o restante para servir durante a refeição.
- Não coloque todos os pedaços de carne para dourar de uma vez só (por mais que você fique tentado a fazer isso!). Se você colocar todos de uma vez, a temperatura da panela não será suficiente para dourar toda a carne e água irá se formar na base da panela.