



## Ingredientes

- 600 g de costela ripa Alegra
- 1,5 kg de maçã verde sem casca em macedoine
- 30 ml de suco de limão
- 75 g de manteiga sem sal
- 480 ml de água
- Óleo vegetal a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto

## Modo de preparo

- 01 Descascar as maçãs, cortar em macedoine e espremer o suco de limão para não oxidar e escurecer.
- 02 Levar uma panela com as maçãs e a água ao fogo e cozinhar, com a panela tampada, por aproximadamente 30 minutos.
- 03 Quando as maçãs estiverem cozidas e se desmanchando, amassá-las com o auxílio de uma colher ou, se necessário, processá-las em um processador de alimentos.
- 04 Retornar o preparo ao fogo, acrescentar a manteiga e temperar com sal e pimenta-do-reino. Cozinhar em fogo baixo até obter a consistência de purê. Reservar.
- 05 Temperar as costeletas com sal e pimenta-do-reino.



- 06Levar uma frigideira alta com um pouco de óleo ao fogo e, quando estiver bem quente, dourar as costeletas uniformemente de ambos os lados. Servir com o purê de maçã.

**Tempo de preparo:** 1 hora.

**Rendimento:** 6 porções.

---