

# COSTELINHA COM BATATA NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de costela suína
- 8 batatas médias
- 1/2 cebola picadinha
- 1/2 tempero de sachê ou em cubo
- 1 xícara de água fervente

## MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão, coloque um pouco de óleo e frite as costelinhas
- Coloque a cebola pra dourar junto
- Enquanto isso, dissolva o tempero na água fervente
- Coloque a água na panela, cobrindo as costelinhas
- Coloque outros temperos à gosto, como pimenta, alho, louro...
- Tampe a panela, espere pegar pressão e conte 15 minutos
- Descasque as batatas e corte-as ao meio
- Depois dos 15 minutos, espere a pressão sair, abra a panela e jogue as batatas
- Tampe novamente, espere pegar a pressão e conte 5 minutinhos e está pronto!
- Fica uma delícia e a carne soltando do osso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13041-costelinha-com-batata-na-pressao.html>