

COSTELA BOVINA COM ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

- 1 kg de costela bovina
- 1 cebola grande picada em rodelas
- 1 colher (sopa) de sal grosso
- 200 g de ora-pro-nóbis picadinho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, jogue um fio de óleo no fundo

Coloque uma camada de cebola

Coloque a costela por cima e jogue o sal grosso em toda a carne

Cubra com o restante das cebolas.

Tampe a panela e cozinhe na pressão por 30 minutos. Não é necessário colocar água, a cebola e a carne soltarão a água necessária para o cozimento

Após esse tempo, abra a panela e jogue o ora-pro-nóbis, caso tenha pouca água, coloque um pouco pra que não queime

Cozinhe na pressão por mais 5 minutos

Sirva com angu!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13166-costela-bovina-com-ora-pro-nobis.html>