

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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