COSTELA BOVINA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 1/2 kg de costela bovina em pedaços

4 cebolas médias cortadas em rodelas

3 cubos de caldo de costela

salsa picada para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, forre o fundo com as cebolas fatiadas.

Arrume os pedaços de costela por cima da cebola.

Esfarele o caldo de costela, com as mãos, polvilhando a carne com ele.

Tampe a panela de pressão e cozinhe, em fogo médio, por 50 minutos, depois de iniciada a pressão.

Espere a pressão sair naturalmente e abra a panela.

Coloque as costelas cozidas com o molho de cebola que se formou em uma travessa e polvilhe com a salsa picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14636-costela-bovina-na-pressao.html