

COSTELA GAÚCHA ASSADA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela gaúcha

1 1/5 de linguiça calabresa

1/5 de bacon

MODO DE PREPARO

Forre o fundo da panela com a linguiça calabresa.

Corte a costela e coloque na panela.

Espalhe em tiras o bacon em toda a panela e feche-a na pressão.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos, ou até sair a pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14738-costela-gaucha-assada-na-pressao.html>