

# COSTELINHA DE PORCO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 kg de costelinha de porco inteira

2 cebolas grandes

2 dentes de alho

1 tomate grande

Sal e pimenta do reino a gosto

1 limão

Azeite

200 ml de molho barbecue

## MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o sal e a pimenta-do-reino, regue com o suco de limão e reserve.

Coloque na panela de pressão um pouco de azeite, as 2 cebolas picadas e os 2 dentes de alho picado, deixe dourar um pouco e acrescente o tomate picado.

Mexa um pouco e coloque a costela na panela juntamente com o suco do limão.

Cubra a costela com aproximadamente 100 ml do molho barbecue e tampe a panela de pressão.

Deixe na pressão por aproximadamente 50 minutos (normalmente não é necessário acrescentar água, pois a cebola e o tomate soltam bastante líquido).

Retire da pressão e coloque em um refratário.

Despeje o restante dos 100 ml de molho barbecue, cobrindo toda costela.

Leve ao forno e deixe assar por aproximadamente 15 minutos.

Sirva e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15581-costelinha-de-porco-na-pressao.html>