

COSTELA DE BOI NA PANELA DE PRESSÃO COM MOLHO MADEIRA FALSO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 peça de costela de boi com osso (~1kg)

2 cebolas de cabeça grandes

2 dentes de alho picado

1 limão

sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1/2 cebola de cabeça

1 tablete de caldo de carne

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de molho inglês ou shoyo

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

MARINAR:

Marinar: Furar a peça de carne toda com um garfo. Em uma vasilha espremer sobre a carne o limão colocar o alho picado e sal a gosto esfregando toda a peça bem colocando os pedacinhos de alhos nos furos da peça, cobrir e deixar marinar de 1 a 8 horas.

PREPARAR:

Preparar: Em uma panela de pressão colocar a carne com a parte do osso virado para baixo ou para a lateral da panela, depende do tamanho da peça.

Sobre a carne colocar as duas cebolas cortadas em rodellas, um copo de água e um filete de óleo.

Tampe e deixe em fogo por baixo por cerca de 1 hora.

Abra a cada 20 minutos e acrescente um copo de água (200 ml) até a carne ficar bem macia.

MOLHO:

Molho: Em uma frigideira coloque a manteiga e frite a cebola picadinha.

Adicione o caldo de carne e um copo de água (200 ml), deixe ferver bem.

Adicione o molho inglês e o amido de milho dissolvido em 100 ml de água.

Deixe em fogo baixo mexendo ate engrossar.

SERVIR:

Servir:Retire a carne da panela de pressão com cuidado e coloque na vasilha em que pretende servir.

Pegue apenas as cebolas q ainda ficaram soltas na panela de pressão e coloque sobre a carne.

Não pegue do caldo que sobrou pois fica amargo.

Sobre a carne despeje o molho de forma uniforme e sirva.

Acompanha com arroz branco, batatas soute e uma boa cachaça de entrada e vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17301-costela-de-boi-na-panela-de-pressao-com-molho-madeira-falso.html>