

# 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 marinhar 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 rodelas, 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 serva.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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