

COSTELA AO BAFO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela

1 kg cebola

2 tabletes de caldo de carne

1 maço de cheiro-verde (cebolinha/salsa)

6 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com sal e alho e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque as cebolas picadas em rodelas grandes, o cheiro-verde picadinho e o caldo de carne (picado de preferência).

Em seguida, junte a costela por cima desses ingredientes e leve ao fogo.

Assim que a panela pegar pressão, marque 40 minutos no relógio.

Depois de 40 minutos apague o fogo, coloque em um refratário e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18263-costela-ao-bafo.html>