

# 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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