

COSTELINHA DE PORCO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

300 g de linguiça calabresa

1 cenoura

1 cebola grande

4 dentes de alho

Óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha.

Em seguida, corte as linguiças, corte a cebola e a cenoura em rodelas, e amasse o alho.

Em uma panela de pressão, coloque tudo e acrescente o óleo até cobrir os ingredientes.

Deixe ferver, e após pegar pressão, deixe por mais 15 minutos.

Retire da panela e veja se está cozida, e, se for necessário, leve ao fogo novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18741-costelinha-de-porco-com-calabresa.html>