

COSTELA BOVINA AO MOLHO DE CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela bovina

2 tabletes de caldo sabor sabor carne (ou o temperinho da sua preferência)

1 lata ou 1 long neck de cerveja preta (355 ml)

1 sachê ou 1 lata de molho de tomate (340 g)

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes na panela de pressão e leve ao fogo para cozinhar.

Assim que a panela pegar pressão, abaixe o fogo para a temperatura média e deixe-a cozinhando por 30 minutos.

Após esse tempo, verifique se a costela está macia.

Caso necessite, coloque mais 10 minutos na pressão.

Acrescente salsinha picada, pimenta vermelha (a gosto), azeitona picadinha e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19306-costela-bovina-ao-molho-de-cerveja-preta.html>