

# COSTELA COM LINGUIÇA DE PORCO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg 1/2 de costela ripa bovina ou minga cortada em pedaços
- 1 kg de linguiça pura de porco ou pode ser linguiça toscana
- 3 dentes de alho
- 1 cebola média
- 3 colheres (sopa) de azeite ou óleo de soja
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a costela ripa com osso virado para a parede da panela.

Em seguida, em cima da costela, coloque o alho e a cebola e depois antes de colocar a linguiça, fure a linguiça com garfo e depois coloque por cima uma pitada de sal e pimenta-do-reino a gosto.

Por último, coloque o óleo e tampe a panela.

Coloque em fogo baixo e cozinhe por 45 minutos, a cada 15 minutos balance a panela.

Depois de 45 minutos finalize com cheiro-verde.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19374-costela-com-linguica-de-porco-na-pressao.html>