

COSTELA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela
- 2 cebolas grandes
- 3 a 4 cubos de tempero de carne
- 2 dentes de alho amassados
- pimenta a gosto
- 4 a 5 batatas bolinha pequena

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela não muito finas e forre o fundo da panela de pressão elétrica.

Coloque as costelas bovinas cortadas em cima da cebola com a parte do osso virada para baixo.

Distribua os dentes de alho por cima e nas laterais da costela com uma colher.

Esfarele os cubos de tempero ou outro tempero no sabor carne ou costela por cima das costelas já com o alho e acrescente pimenta a gosto se desejar.

Coloque a panela no modo carne bovina que equivale a 45 a 48 min "Cozinhar com pressão".

Cozinhe as batatas na água e sal e acrescente tempero de carne se desejar.

Até o ponto de conseguir enfiar o garfo completamente.

Após o tempo de cozimento das costelas, acrescente as batatas sem a água do cozimento.

Mexa para que ela se misture no caldo da costela e deixe ferver sem pressão por mais 10 minutos para pegar sabor a batata e encorpar o caldo da costela.

Quem desejar um caldo um pouco mais grosso ou até uma quantidade menor, após abrir deixe a panela ligada na função "cozinhar sem pressão" por uns 10 minutos após abrir e mexer a costela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20168-costela-na-panela-de-pressao-eletrica.html>