

COSTELA COM CEBOLA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela de boi partida em pedaços

6 cebolas

3 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Forre o fundo de uma panela de pressão com 3 cebolas partidas (não muito finas).

Arrume os pedaços de costela (já temperada) em cima da cebola, acrescentando após, a cebola restante.

Coloque os 3 sachês de caldo de carne na panela, fechando em seguida (não precisa acrescentar água, já que ela brotará da cebola e da própria carne em quantidade suficiente).

Inicie o cozimento da carne em fogo alto, após a panela começar a fazer barulho de pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 30 minutos.

Dependendo da força do fogão, esse prazo pode ser um pouco maior.

Após, desligue e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20921-costela-com-cebola-na-pressao.html>