

COSTELA COM LINGUIÇA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela de boi
10 gomos de linguiça toscana
1 cebola
água

MODO DE PREPARO

No fundo da panela, pique a cebola coloque uma camada de costela picada com o osso para baixo.

Em cima, adicione uma camada de linguiça e outra camada de costela e a ultima de linguiça (dependendo do tamanho da panela cabe menos camadas ou mais o importante é começar com carne e terminar com carne).

Em seguida, coloque um copo de água, tampe a panela e coloque no fogo.

Cozinhe por 45 minutos após a pressão, desligue e deixe a pressão sair sozinha;

Abra a panela, escorra a água, com uma faca grande misture tudo na panela tirando os ossos que estarão soltos.

Misture tudo muito bem e sirva com um belo arroz branco e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21369-costela-com-linguica-na-panela-de-pressao.html>