

COSTELA SUCULENTA

INGREDIENTES

2 kg de costela de ripa
2 caldos knorr de carne
2 envelopes de sazón de carne
pimenta calabresa a gosto
orégano a gosto
2 cebolas cortadas em rodela
2 cebolas cortadas em cubos pequeno
alho a gosto
água até o meio da carne ou um pouco menos

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque um pouco de óleo e frite a carne até dourar.
Quando a carne estiver dourada, acrescente a cebola em cubos.
Quando a cebola já estiver um pouco dourada, acrescente o alho até ficar dourado.
Acrescente o orégano e a pimenta calabresa.
Coloque a água, o caldo knorr e o sazón.
Mexa, tampe a panela e deixe na pressão por 20 a 30 minutos.
Quando desligar, se estiver com muita água, escorra.
Coloque a cebola em rodela e deixe mais uns 5 minutos no fogo para o molho ficar suculento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23360-costela-suculenta.html>