

COSTELA SUCULENTA

INGREDIENTES

2 kg de costela de ripa

2 caldos knorr de carne

2 envelopes de sazon de carne

pimenta calabresa a gosto

orégano a gosto

2 cebolas cortadas em rodelas

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 sazon.

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 rodelas 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>