

COSTELA DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg ou 1 e 1/2 kg de costela gaúcha
- 5 a 6 cebolas (dependendo do tamanho da cebola)
- 4 tabletes de caldo de costela ou de carne
- cheiro-verde e cebolinha picados para finalizar (se desejar)

MODO DE PREPARO

Forre o fundo da panela de pressão com a metade das cebolas cortadas e não coloque água.

Disponha a costela, os 4 tabletes de caldo de costela ou de carne.

Em seguida, acrescente a outra metade das cebolas cortadas.

Feche a panela e deixe por 40 a 50 minutos na pressão dependendo do seu fogão.

De vez em quando, mexa a panela com todo cuidado.

Quando estiver pronto, coloque a costela em uma travessa e em cima acrescente cheiro-verde e cebolinha (se desejar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25069-costela-de-panela-de-pressao-sem-agua.html>