

COSTELA MACIA ACEBOLADA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina
4 cebola
1 colher de molho inglês
2 knorr de carne
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere a carne em pedaços com pimenta-do-reino e o molho inglês.

Em seguida, corte as cebolas em rodela e reserve.

Em uma panela de pressão, coloque no fundo metade da cebola depois coloque a carne e os knorr e por cima o restante da cebola tampe e deixe por 20 minutos após abrir a pressão.

Após o cozimento retire da panela e sirva com farofa ou arroz branco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26178-costela-macia-acebolada.html>