

COSTELA DELICIOSA NA CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de costela
6 cebolas grandes
1/2 linguiça calabresa
bacon a gosto
3 alhos
2 caldos de carne
4 colheres de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse os alhos, tempere a carne junto com o sal e reserve por 30 minutos.

Despeje o azeite em uma panela de pressão e adicione 3 cebolas cortadas em rodela, preenchendo todo o fundo da panela.

Coloque a carne sobre a cama de cebolas e acrescente as outras 3 cebolas em rodela na parte de cima da carne.

Por cima da segunda cama de cebola, acrescente os caldos de carne, a linguiça e o bacon.

Feche a panela e deixe pegar pressão.

Quando a panela atingir a pressão, abaixe o fogo e deixe descansar por 40 minutos.

Está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26334-costela-deliciosa-na-cebola.html>