

COSTELA COM BACON NA PRESSÃO DO JONE

INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina

bacon fatiado a gosto

1 cebola

1 tablete de caldo de carne ou de costela

1 cabeça de alho

pimenta-do-reino com cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em 4 partes e desmonte-a em pétalas para forrar o fundo da panela de pressão.

Corte os dentes de alho em fatias e as coloque dentro das pétalas de cebola e junto à costela.

Tempere a carne com pimenta do reino com cominho a gosto.

Se desejar, pode fazer furos na costela para colocar algumas fatias de alho e bacon.

Dissolva metade do tablete de carne ou de costela na cebola e a outra metade na costela.

Leve ao fogo médio por aproximadamente 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26590-costela-com-bacon-na-pressao-do-jone.html>