

COSTELA BOVINA NA PANELA DE PRESSÃO COM LINGUIÇA CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

1.200 g de costela bovina com osso
100 g de bacon
200 g de linguiça calabresa
3 cebolas grandes
5 batatas inglesas médias
5 folhas de louro
20 g de sal grosso (1 colher de sopa rasa)
1 cubo de caldo de costela (condimento do tipo knorr)
3 cenouras médias (opcional)

MODO DE PREPARO

Utilize uma panela de pressão de 4,5 litros.

Acrescente em camadas na seguinte sequência, no fundo, as cebolas cortadas em rodela grossas, depois uma camada de costela (600 g) com o osso virado para baixo.

Salpique metade do sal grosso em cima da carne e coloque todo o bacon por cima, coloque as folhas de louro e após, o restante da costela.

Salpique o restante do sal grosso, reparta o caldo de costela e também o salpique.

Na sequência, coloque as linguiças calabresas cortadas em rodela grossas e por último, os legumes (batata e cenoura) cortados, em pedaços grandes.

Feche a panela de pressão.

Não necessita colocar água ou óleo.

Leve ao fogo alto até pegar pressão, depois conte por 50 minutos no fogo baixo.

Ao desligar o fogo, deixe descansar uns 10 minutos sem abrir a panela (segredinho) e depois abra, leve ao refratário de sua preferência e sirva.

Dica, com o caldo que ficar no fundo da panela, faça uma deliciosa farofa.

Poderá usar algumas linguiças e pedaços de costela.

Sirva com arroz e uma deliciosa bebida bem gelada!

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28844-costela-bovina-na-panela-de-pressao-com-linguica-calabresa-e->

[bacon.html](#)