

COSTELA DE BOI

INGREDIENTES

pimenta-do-reino

1 kg de costela de boi

4 cebolas grandes

3 tabletes de caldo de carne

2 batatas grandes

400 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela e separe os anéis.

Forre o fundo da panela de pressão com metade dos anéis.

Coloque sobre a cebola a costela.

Adicione a pimenta-do-reino a gosto.

Em uma xícara, aqueça a água no micro-ondas e dissolva os 3 caldos de carne.

Em seguida regue as costelas na panela.

Cubra as costelas com a outra metade dos anéis de cebola e acrescente a água.

Deixe na pressão por 25 minutos.

Retire a pressão e adicione as batatas.

Deixe pegar pressão novamente e aguarde mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29012-costela-de-boi.html>