

COSTELA ACEBOLADA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de costela de boi
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alho
- 2 sachê de tempero de carne ou tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão com óleo, coloque o dente de alho e a cebola, deixe fritar.

Coloque os tabletes ou sachês.

Coloque a costela para fritar por 5 minutos.

Tampe a panela, colocando pouca água.

Deixe cozinhar por 35 minutos após pressão.

Espere sair a pressão, retire do fogo, abra e sirva.

Combina com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30862-costela-acebolada-na-panela-de-pressao.html>