

COSTELA SUÍNA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de costela suína (pode estar congelada, desde que em pedaços)
- 2 cebolas roxas médias fatiadas
- 3 dentes de alho picados
- 1 tomate grande e maduro fatiado
- 2 cubos de caldo de picanha
- alecrim (pode ser desidratado) coloque só algumas folhinhas pois o alecrim tem um sabor bem marcante
- 100 ml de vinho tinto seco
- 2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela de pressão elétrica preaquecida. Em seguida arrume a costela suína e coloque por cima (nesta ordem) o alho, as cebolas, o tomate, os cubos de caldo esfarelados, o alecrim e o vinho. Feche a panela e cozinhe por 30 minutos. Abra a panela, dê uma mexida, feche novamente e cozinhe por mais 30 minutos. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32203-costela-suina-na-panela-de-pressao-eletrica.html>