

COSTELA NO BAFO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de costela bovina
- 2 kg de cebola
- 6 cubos de caldo de carne de picanha

MODO DE PREPARO

- Corte a cebolas em rodela e cubra o fundo da panela de pressão
- Coloque 2 cubos de caldo de carne em pedacinhos espalhando pela cebola
- Coloque um pouco da costela
- Repita essas camadas cobrindo por último com cebolas
- Tampe a panela e leve ao fogo por quarenta minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32653-costela-no-bafo-facil.html>