

COSTELA NO SHOYU E CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela
- 1 copo de shoyu
- 1 lata de cerveja
- 2 cebolas cortadas em rodela

MODO DE PREPARO

Limpe a costela retirando um pouco da gordura. Em uma bacia coloque a costela cortada em pedaços, o shoyu e a cerveja e deixe posar de um dia para o outro. Pegue a costela e o caldo e coloque numa panela de pressão.

Leve ao fogo por 40 minutos e deixe cozinhar.

Ao passar os 40 minutos de cozimento, retire a pressão e dê uma olhada se ela já está bem cozida (soltando-se do osso).

Retire a costela e coloque numa assadeira sem o caldo.

Coloque a cebola por cima e leve ao forno por uns 5 minutos.

Está pronto. Para cada kg de costela vai 1 copo de shoyu e 1 lata de cerveja, fiz 4 quilos e ficou maravilhoso, o sabor é incomparável.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33427-costela-no-shoyu-e-cerveja.html>