

COSTELA DE PANELA DE PRESSÃO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de costela

3 linguiças calabresas

MODO DE PREPARO

Corte os fios de costela e coloque na panela de pressão com os ossos para baixo.

Corte as calabresas ao meio e as adicione sobre as costelas e tampe a panela, (não é necessário adicionar sal, pois o tempero da calabresa salga a costela).

Cozinhe em fogo médio por 20 minutos. Abra a panela e deixe fritar por 6 minutos, virando as costelas na metade do tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33797-costela-de-panela-de-pressao-com-calabresa.html>