

COSTELA NA PANELA DE PRESSÃO RÁPIDA E DELICÍOSA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 1 sazón vermelho
- 2 tabletes de caldo de costela
- sal a gosto
- colorau

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho em cubinhos.

Doure-os na panela de pressão com um pouco de colorau a gosto.

Coloque a carne e mexa.

Coloque o sazón na carne e mexa.

Coloque os tabletes de caldo de costela e adicione água até que cubra a carne.

Coloque uma pitada de sal experimente, não coloque muito sal, pois os tabletes vão se desfazer e também contém sal.

Deixe cozinhar na panela de pressão em fogo alto por 40 minutos após pegar pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34889-costela-na-panela-de-pressao-rapida-e-deliciosa.html>