

COSTELA NA PANELA DE PRESSÃO RÁPIDA E DELICIOSA

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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