

COSTELA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 saco plástico limpo

suco de 1 laranja

1 colher de (sopa) de mel

3 colheres de (sopa) de molho shoyu

1 colher de (café) cheia de sal

1 colher de (café) de colorau

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola cortada em pedaços médios

4 dentes de alho picados bem miúdos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um vasilha, menos a costela.

Coloque a costela picada e a mistura no saco plástico, deixe descansar por 1 hora.Depois é só virar tudo na panela de pressão e colocar para cozinhar.Assim que pegar pressão reduza o fogo para médio e marque 15 minutos.

Desligue a panela e deixe a costela lá dentro por mais 10 minutos com o fogo desligado.Pronto é só abrir a panela e servir, não necessita água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34978-costela-de-panela-de-pressao.html>