

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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