

COSTELA COM AMOR

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina em ripas
2 cebolas media
3 dentes de alho
2 sazóns vermelhos
1 colher pequena de pimenta do reino
2 limão rosa
3 colheres de óleo
1 pitada de sal
1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços, coloque na água fria e esprema os limões.
Corte a cebola em rodelas e coloque no fundo da panela de pressão de 4,5 litros.
Retire a costela da água e seque.
Arrume no fundo da panela em cima da cebola (obs: a cebola tem que cobrir o fundo da panela).
Em cima da costela coloque o alho, sazón, pimenta-do-reino, caldo de carne e óleo.
Coloque em fogo médio, tampe a panela por 20 minutos e, depois desse tempo, mexa a panela fechada.
Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos.
Mixa de novo, se tiver sem água tire a pressão e abra a panela.
Acerte o sal, ligue o fogo baixo por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35211-costela-com-amor.html>