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.

Mexa 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35211-costela-com-amor.html