

COSTELA DE BOI NA CACHAÇA

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina
2 copos americanos de cachaça
5 tomates grandes
1 pacote de creme de cebola
2 tabletes de caldo de costela
pimenta-do-reino
cominho
alho seco

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços e coloque tudo na panela de pressão.

Acrescente os tomates cortados em pedaços, 2 colheres de sopa do alho seco, os tabletes de caldo de costela, o pacote de creme de cebola, os 2 copos de cachaça.

Pimenta-do-reino e cominho a gosto.

Coloque a panela em fogo baixo por aproximadamente 45 minutos.

Mexa a panela de vez em quando para verificar.

Sugestão salpique salsinha e cebolinha picadas e sirva com batatas assadas.

Como acompanhamento arroz branco.

Bebida vinho tinto seco ou cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37714-costela-de-boi-na-cachaca.html>