

COSTELA SEM NOÇÃO

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina com osso

1 kg linguiça de churrasco

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a costela de modo que cubra todo o fundo da panela e os ossos fiquem para baixo. Separe os gomos da linguiça e arrume cobrindo toda a costela.

Feche a panela e cozinhe por 45 minutos após a fervura.

Retire o ar e verifique se está bem cozida, caso não esteja volte ao fogo por mais 5 minutos até ficar totalmente cozida.

Não vai nenhum tempero!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37794-costela-sem-nocao.html>