

COSTELA COM LINGUIÇA DA WANDERLEIA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de costela
- 1 volta de linguiça calabresa
- 4 cebolas inteiras
- 4 tomates maduras
- 2 caldos de carne

MODO DE PREPARO

Forre o fundo da panela com duas cebolas e tomates picados.

Coloca a costela e a linguiça inteira sem cortar. Coloque os caldos e cubra com o restante de cebolas e tomates picados.

Tampe a panela.

Cozinhe por 15 minutos em fogo alto e 15 minutos em fogo baixo .

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38161-costela-com-linguica-da-wanderleia.html>