

COSTELA SABOROZA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela magra
- 2 caldos de costela (em pó)
- 2 colheres de colorau
- 1 cebola grande
- azeite a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a costela em cubos ou como preferir.

Em seguida reserve.

Em outro local pique a cebola inteira e misture o azeite, o caldo de costela, o colorau e o sal.

Misture.

Em seguida passe a mistura em toda a costela.

Coloque na pressão e deixe cozinhar.

Durante uns 30 minutos ou até ela ficar bem cozida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40350-costela-saboroza.html>