

COSTELA NO BAFO SUPER SABOROSA

INGREDIENTES

- 1,5 kg de costela bovina
- 2 cebolas grandes em rodela
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 colher de sopa de tempero completo
- 2 dentes de alho bem amassados
- 4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Misture o caldo de carne com o azeite, o tempero completo, o alho, corte a costela ao meio (se for peça inteira).

Passa a pasta que se formou do tempero sobre as costelas.

Pegue as cebolas em rodela e forre o fundo de uma panela de pressão.

Coloque as costelas com a parte do osso para baixo.

Tampe, após começar a ferver conte 30 minutos.

Transfira as costelas para um refratário junto com o molho.

Leve ao forno por mais 30 minutos, regando 2 vezes com o óleo que se forma.

Retire do forno e sirva, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41974-costela-no-bafo-super-saborosa.html>