

# COSTELA NO BAFO SUPER SABOROSA

## INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina

2 cebolas grandes em rodelas

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).

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

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

Coloque as costelas com a parte do osso para baixo.

Tampe, após começar chiar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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