

# COSTELA DE BOI COM CEBOLA NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 cebolas grandes  
2 kg de costela  
1 caldo de costela ou picanha  
sal a gosto  
azeite  
500 ml de água quente

## MODO DE PREPARO

Forre o fundo da panela de pressão com azeite.

Coloque uma camada de cebola picada em rodelas não muito finas.

Coloque um pouco de costela, e mais cebola e repita até acabar a costela.

Ferva a água com o sal e o caldo e despeje na panela, tampe e deixe cozinhar até q a costela esteja bem cozida, mais ou menos 1 hora.

Deixe secar toda a água e deixe dourar um pouco se quiser.

Se depois de cozida quiser colocar na churrasqueira para dar uma assada fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42552-costela-de-boi-com-cebola-na-pressao.html>