

COSTELA NA PANELA DE PRESSÃO DA VOVÓ LAURA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina com osso

2 caldo de costela em pó

2 cebolas grandes

1 litro de água

1 colher de sopa de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5l coloque o óleo e a cebola picada, cobrindo o fundo da panela.

Acomode a costela em cima das cebolas e adicione o caldo de costela, em seguida acrescente a água.

Tampe a panela e ascenda o fogo. Deixe no fogo alto até começar a chiar, abaixe o fogo e deixe na pressão por 30 minutos.

Desligue o fogo e espere a pressão sair naturalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43971-costela-na-panela-de-pressao-da-vovo-laura.html>