

COSTELA BOVINA NA CEBOLA

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina não muito gorda (cortada)

7 caldos de carne

4 cebolas grandes cortadas em rodelas

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão 2 cebolas no fundo da panela, acrescente o fio de óleo.

Coloque toda a costela e os caldos de carne esfarelados e, por cima, coloque as outras 2 cebolas.

Tampe a panela, assim que começar a pegar pressão conte 40 minutos e pronto.

Não precisa colocar água pois a cebola solta bastante água, fica tudo de bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44535-costela-bovina-na-cebola.html>