

COSTELA NA PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

1 kg de costela gaucha

1 kg de linguiça fresca (não usar a calabresa)

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços não muito pequenos.

Corte a linguiça ao meio, na panela de pressão alterne uma camada de costela, uma de linguiça, uma de costela, outra de linguiça até acabar.

Tampe a panela e leve ao fogo por até 1 hora, mas após meia hora desligue e verifique se já está pronta, se estiver dura deixe mais uns 10 minutos, assim até estar cozida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48194-costela-na-pressao-sem-agua.html>