

COSTELA DE RIPA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela de ripa (costela de boi com ossos)
- 2 unidades de linguiça calabresa (pode ser defumada)
- 300 g de bacon (fatiados bem finos)
- 6 cebolas cortadas em rodelas
- 1 caldo knorr de sabor costela/bacon/ou tempero pronto

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços preservando os ossos.

Coloque as cebolas fatiadas em rodelas no fundo da panela de pressão.

Coloque então a costelas, arrumando cuidadosamente em cima da cebolas.

Coloque as linguiças cortadas no comprimento o mais fino que puder.

Coloque os pedaços de bacon por cima da linguiça, por último o caldo knorr que escolher esfarelando por cima de tudo.

Se optar pelo tempero pronto coloque então um pouquinho de sal, bem pouco, no caso do caldo knorr não precisa pois o mesmo já possui sal.

Tampe a panela de pressão e espere pegar pressão, só então conte 40 minutos em fogo médio, a carne vai cozinhar e ficar parecendo que foi feita naquelas churrasqueira tipo a bafo.

Só cuidado ao destampar, pode sair bastante vapor quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48817-costela-de-ripa.html>