COSTELA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina

1 kg de linguiça calabresa

MODO DE PREPARO

Compre a costela já cortada em pedaços médios.

Corte a linguiça em sentido vertical em vários pedaços.

Em uma panela de pressão coloque primeiro uma camada de costela com o osso pra baixo e depois uma camada de linguiça,repita isso até dá dentro da panela,acabe com a camada de linguiça, pois o sal da linguiça irá escorrer pra costela.

Não precisa colocar nenhum tempero,pois a linguiça já dá o gosto na carne.

Tampe a panela de pressão e deixe pegar pressão por 40 minutos, depois botar em uma travessa e fazer uma farofa do seu gosto.

Fica muito bom, muito prático e rápido de fazer!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49186-costela-com-linguica-calabresa.html