

COSTELA NO BAFO CASEIRA

INGREDIENTES

1,5 kg de costela
2 tabletes de caldo de costela dissolvidos na água a seguir
1/2 litro de água fervente
1/2 caixa de extrato de tomate
1 tomate picado
1 pimentão picado
1 cebola picada
2 folhas de louro
coentro ou salsa
cebolinha a gosto
cominho a gosto
colorau a gosto
sal a gosto
Papel alumínio para cobrir

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com sal colorau, cominho, louro.

Numa panela de pressão refogue a costela já temperada com o coentro, cebola, tomate, pimentão após fervura crescente e extrato de tomate por último a água.

Assim que pegar pressão deixe cozinhar por 40 minutos.

Após pegue uma assadeira forre com papel aluminio dentro do papel derrame o restante do caldo se tiver muito coloque só a metade ponha a costela e embrulhe com o papel (como um ovo de páscoa).

Coloque no forno por 20 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49226-costela-no-bafo-caseira.html>