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 ja temperada com o coentro, cebola, tomate, pimentão após fervura acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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