

CHURRASCO DE COSTELA COM LINGUIÇA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela de boi magra

1 kg de linguiça de churrasco em gomos

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a linguiça arrumada no fundo da panela.

Coloque a costela já temperada por cima, com os ossos virados para baixo.

Tampe a panela e deixe cozinhar sem água por 30 minutos.

Fica igual churrasco.

Sirva com a guarnição de churrascaria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49370-churrasco-de-costela-com-linguica-na-pressao.html>