COSTELA COM CERVEJA

INGREDIENTES

250 g de bacon em fatias

1 kg de costela bovina cortada em pedaços

3 cebolas fatiadas

2 cubos de caldo de costela

1/2 xícara (chá) de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Forre o fundo de uma panela de pressão com o bacon.

Coloque a costela com o osso virado para baixo, espalhe a cebola, o caldo de costela esfarelado e a cerveja, tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 40 minutos após começar a chiar.

Retire a pressão, abra a panela e transfira para um refratário médio.

Se desejar sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50665-costela-com-cerveja.html