

COSTELADA RÁPIDA

INGREDIENTES

- 2 kg de costela bovina comum em pedaços
- 1/2 kg de linguiça para churrasco de boa qualidade
- 1/2 kg de cebolas em rodelas
- sal grosso a gosto
- 4 batatas médias cortadas em pedaços grandes

MODO DE PREPARO

Limpe bem os pedaços da costele, tirando ao máximo toda a gordura, lave e tempere com o sal grosso em pequena quantidade para não salgar.

Coloque numa panela de pressão, por cima acrescente a cebola, depois as linguiças cortadas ao meio e por último as batatas cortadas em pedaços grandes (para não desmanchar).

Tampe a panela e leve ao fogo alto até ferver. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos.

Sirva com vinagrete e farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53454-costelada-rapida.html>