

COSTELÃO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de costelão bovino
- 3 cebolas
- 3 tomates
- 3 folhas de louro
- 2 caldos de carne
- Um pouquinho de sal, bem pouco

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão uma camada de cebola, tomate, o costelão, outra camada de cebola e tomate, o louro e esfarele o caldo por cima seco.

Acerte o sal, tampe a panela e deixe cozinhar por uma hora.

Não precisa de água.

Depois que a panela começar a funcionar abaixe o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53978-costelao-na-pressao.html>