

COSTELA ESPECIAL PRÁTICA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 costela ponta de agulha de um kg e meio

2 colheres de maionese

Sal a gosto

5 dentes de alho grandes

3 cebolas grandes

2 calabresa

150 g de bacon

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços, fervere por cinco minutos e escorra.

Retire da panela esfrie um pouco só para temperar.

Misture o sal, alho espremido e a maionese misture bem na carne.

Corte as cebolas em rodela grossas.

Corte a calabresa de comprido e corte ao meio.

Pique o bacon.

Peque a panela de pressão e forre com calabresa, acrescente o bacon e as cebolas, por último a costela.

Tampe e leve ao fogo médio por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54307-costela-especial-pratica-na-pressao.html>