

COSTELA NO BAFO

INGREDIENTES

5 cebolas grandes

2 kg de costela de vaca

Tempero, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a costela e tire o excesso de gordura.

Pique as cebolas em 4 partes e espalhe as pétalas no fundo da panela de pressão.

Coloque a costela, já temperada, com o osso virado para baixo.

Não coloque óleo nem água.

Após iniciar a pressão da panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 a 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54546-costela-no-bafo.html>