

COSTELA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina

1 kg de cebola

5 cubos de caldo de carne sabor costela

MODO DE PREPARO

A costela será cozida em panela de pressão.

Cortar a costela em pedaços médios, a cebola em fatias grossas e esfarelar os cubos de caldo de carne.

Fazer camadas com a carne e a cebola, começando e terminando com cebola. Distribuir os farelos de caldo de carne entre as camadas. Fica desta forma: uma de cebola, uma de carne, uma de cebola, uma de carne, uma de cebola.

Fechar a panela de pressão e cozinhar em fogo alto. Depois de 40 minutos que começar a chiar, deve-se abrir a panela para ver se a carne está cozida. Vale frizar que a costela será temperada apenas pela cebola e pelo caldo de carne, não há uso de sal ou outros temperos nesta receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54872-costela-preguicosa.html>