COSTELA BOVINA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg costela

1/2 kg linguiça toscana

1 gomo de linguiça calabresa

Bacon

MODO DE PREPARO

Coloque a costela dentro da panela de pressão em pedaços depois corte a linguiça toscana em pedaços e coloque por cima da costela cobrindo a mesma.

Em seguida, corte a linguiça calabresa em pedaços e coloque por cima também e por fim,

corte em pedaços o bacon e coloque por cima de todos.

Leve a panela de pressão em fogo baixo por aproximadamente de 30 a 40 minutos, desligue o fogo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55965-costela-bovina-na-panela-de-pressao.html