

COSTELA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 4 cebolas grandes em rodelas
- 2 kg de costelas em pedaços
- 2 caldo de carne
- 2 linguiças calabresa secas em pedaços
- 1 malzbier de 350 ml

MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão forre o fundo com as cebolas em rodelas
- Acrescente as costelas limpas
- Adicione as calabresas
- Coloque os caldos de carne
- Despeje a malzbier
- Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos depois de pegar a pressão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11026-costela-na-pressao.html>