

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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