

COSTELA SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg de costela
- 4 tabletes de caldo de carne
- 3 cebolas grandes cortada em rodela
- calabresa e bacon picados (opcional)

MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão coloque 2 cebolas cortadas em rodela
- Coloque a costela por cima das cebolas
- Esfarele os caldos de carne por cima
- Coloque a calabresa e o bacon (opcional)
- Cubra com o restante da cebola
- Tampe a panela de pressão sem colocar água
- Conte 1 hora de quando ligar o fogo
- Se preferir, acrescente batatas picadas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11042-costela-sem-agua.html>