

COSTELINHA DE PANELA DE PRESSÃO NO BAFO, SIMPLEMENTE A MELHOR DO MUNDO! VEM VER COMO É FÁCIL!

INGREDIENTES

- 2 kg de costelinha de porco
- Suco de 3 limões
- 2 cenouras cortadas em palitos
- Sal a gosto
- 2 tomates picados
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- 2 col. (sopa) de azeite
- 2 alhos picadinho
- 3 cebolas médias fatiadas

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com o sal e o limão. Então, cubra o fundo da panela de pressão com a cebola e acrescente os tomates, as cenouras, a pimenta dedo-de-moça e o azeite por cima. Então, não é necessário colocar água. Em seguida, tampe a panela e leve ao fogo. A partir do momento em que pegar pressão, abaixe o fogo e aguarde 25 min. Em seguida, desligue o fogo deixe a pressão sair naturalmente. Acerte o sal, caso ache necessário. Sirva a costelinha quente acompanhada de arroz branco, com os legumes e o caldo que se formou no fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14010-costelinha-de-panela-de-pressao-no-bafo-simplesmente-a-melhor-do-mundo-vem-ver-como-e-facil.html>