

COSTELA ASSADA NA PANELA DE PRESSÃO, APRENDA A FAZER AQUELA COSTELA PERFEITA!

INGREDIENTES

1 kg de costela, a ripa e a minga

2 cebolas (uma em cubinhos e a outra em rodelas)

3 dentes de alho amassado

1 caldo knorr de costela

Água até a metade da carne ou um pouco mais

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pedaços, no tamanho desejado, coloque na panela de pressão com um pouco de óleo e deixe fritar bem até que a carne fique moreninha.

Depois coloque a cebola em cubinho para fritar com a carne depois o alho.

Depois de tudo fritinho coloque a água e o knorr, coloque na pressão e deixe por 20 a 30 minutos.

Depois abra, se restou muita água retire e deixe secar, mas geralmente não sobra água então coloque a cebola em rodelas e dá um douradinho e pronto para servir

com um arrozinho branco cai muito bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15529-costela-assada-na-panela-de-pressao-aprenda-a-fazer-aquela-costela-perfeita.html>