

COSTELINHA DE PORCO NA PANELA DE PRESSÃO: MUITO MACIA SABOROSA E FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco
suco de 1 limão
3 dentes de alho picadinhos
1/2 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
1 cebola média picada
2 folhas de louro
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de colorau
1 colher de café de tempero baiano
1 colher de sopa de molho de soja (shoyu)
pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a costelinha de porco e tempere com o sal, o limão e a pimenta-do-reino e misture bem.

Deixe a costelinha descansar por pelo menos 30 minutos para pegar o tempero.

Em uma panela de pressão, frite o alho, a pimenta dedo-de-moça, a cebola e o louro em azeite até a cebola ficar transparente.

Adicione a costelinha e frite-a bem para selar por todos os lados. Reserve o líquido do tempero da costelinha para adicionar somente depois, na hora do cozimento.

Tempere com o colorau e o tempero baiano e junte o líquido do tempero.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos na pressão.

Retire a pressão e cozinhe a costelinha sem tampa para o líquido secar a costelinha fritar.

Agora é só saborear essa maravilha de costelinha de porco na panela de pressão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16499-costelinha-de-porco-na-panela-de-pressao-muito-macia-saborosa-e-facil-de-fazer.html>