

COSTELINHA DE PORCO NA PRESSÃO SUCULENTA: IDEAL PRA VOCÊ SERVIR NO ALMOÇO OU JANTAR EM FAMÍLIA

INGREDIENTES

pimenta-do-reino (a gosto)
orégano (a gosto)
1 tomate em rodelas
cheiro-verde picado (a gosto)
2 cebolas em rodelas
sal (a gosto)
1 kg de costelinha de porco em pedaços
3 dentes de alho moídos
tempero de cebola, alho e salsa (a gosto)
colorau (a gosto)

MODO DE PREPARO

Adicione a costelinha de porco numa vasilha e tempere com sal, tempero de cebola, alho e salsa, orégano, pimenta-do-reino, cheiro-verde e colorau.

Misture tudo muito bem e reserve.

Pegue uma panela de pressão e forre com a metade das cebolas em rodelas, seguidas da metade dos pedaços da costelinha de porco temperada, as rodelas de cebola restantes e rodelas de tomate.

Faça novamente uma camada com os pedaços da costelinha de porco que restaram e salpique cheiro-verde picado a gosto.

Tampe a panela de pressão e leve ao fogo alto. Assim que pegar pressão, cozinhe por 30 minutos.

Desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela e passe a costelinha para uma travessa.

Sirva e delicie-se com sua apetitosa costelinha de porco na pressão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17248-costelinha-de-porco-na-pressao-suculenta-ideal-pra-voce-servir-no-almoço-ou-jantar-em-familia.html>