

COSTELA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 4 cebolas grandes em rodelas
- 2 kg de costelas em pedaços
- 2 caldo de carne
- 2 linguiças calabresa secas em pedaços
- 1 malzbier de 350 ml

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão forre o fundo com as cebolas em rodelas

Acrescente as costelas limpas

Adicione as calabresas

Coloque os caldos de carne

Despeje a malzbier

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos depois de pegar a pressão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11026-costela-na-pressao.html>