

COSTELA COZIDA NA CEBOLA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela (levemente temperada com alho e sal)

4 a 5 cebolas grande

2 tabletes de caldo de costela

5 gomos de linguiça toscana

3 batatas grandes

tempero pronto para carnes a gosto

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e as batatas em rodela grossas

Desmanche os anéis de cebola e coloque no fundo da panela de pressão forrando (reserve um pouquinho da cebola para jogar por cima antes de fechar a panela)

Adicione a linguiça picada e as batatas, jogue o tablete de caldo e tempero por cima

Tampe a panela e leve ao fogo alto

Depois de pronto despeje em um refratário e misture levemente para pegar tempero

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3069-costela-cozida-na-cebola.html>