COSTELA GAÚCHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 kg de costela gaúcha

1,5 kg de linguiça (utilize toscana, temperadas, etc)

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque parte da linguiça no fundo formando uma cama

Coloque a costela já em pedaços por cima da linguiça

Finalize colocando o restante da linguiça por cima

Coloque o alho cortado ao meio

Leve ao fogo e calcule 50 minutos após pegar pressão

Não é necessário colocar água ou qualquer tempero

Pode acrescentar salsinha e cebolinha para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7256-costela-gaucha-na-pressao.html