

COSTELA ASSADA EM FORNO À MODA DA CLICE

INGREDIENTES

1 e 1/2 de costela (meio magra)

Tempero pronto de sal e alho

5 cabeças de alho

2 colheres de vinagre

sal grosso a gosto

2 colheres de manteiga

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Regue a costela com o vinagre.

Em seguida, adicione o tempero de sal e alho a gosto.

Misture o alho e o sal grosso e passe pela costela.

Prepare o fundo da forma com o papel alumínio e unte com manteiga (passe um pouco de manteiga na costela temperada também).

Em seguida, coloque na forma com a gordura virada para cima.

Cubra o restante com papel alumínio e reserve, deixando descansar por 30 minutos.

Coloque a carne no forno preaquecido em temperatura média e deixe por cerca de 2 horas e 30 minutos.

Retire o papel de cima e deixe por mais cerca de 15 minutos para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15387-costela-assada-em-forno-a-moda-da-clice.html>