

COSTELA ASSADA COM MAIONESE E MOSTARDA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costela

6 colheres (sopa) de maionese

3 colheres (sopa) de mostarda

Sal grosso a gosto

Pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente grande todos os ingredientes (exceto a costela) e misture.

Adicione o tempero na carne e massageie a peça por 5 minutos.

Em seguida, faça furos na carne e embrulhe no papel alumínio.

Leve ao forno e deixe assar por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Após esse tempo, retire do forno, descarte o papel alumínio e deixe assar por mais 30 minutos, sempre em fogo alto.

Em seguida é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15889-costela-assada-com-maionese-e-mostarda.html>