

COSTELA MINGA RECHEADA E ASSADA

INGREDIENTES

1 peça de costela minga

300 g de calabresa

100 g de tomate seco

100 g de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Desosse a costela minga e tempere com o alho e sal.

Corte as calabresas ao meio de comprido.

Coloque as calabresas e o tomate seco na base da costela.

Enrole em formato de rocambole e amarre com barbante.

Leve ao fogo, sempre regando um pouco de água em cima da costela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17770-costela-minga-recheada-e-assada.html>