

COSTELA NA TELHA

INGREDIENTES

costela minga ou ponta de agulha (a quantidade depende do numero de pessoas que deseja servir)

telhas de cerâmica planas (quanto mais reta melhor)

sal grosso branco (para 10 kg de costela, 2 kg de sal grosso; não utilize sal temperado)

cerca de 100 ml de óleo de soja usado ou novo

guardanapo ou papel-toalha

MODO DE PREPARO

Em uma churrasqueira meio tambor, coloque meio saco de carvão, cerca de 1,5kg.

Se o tambor for maior utilize mais carvão.

Para acender, abra um espaço no centro da churrasqueira e coloque alguns guardanapos, em forma de cone ou copo.

Coloque o azeite e adicione pequenos pedaços de carvão dentro, acenda o guardanapo.

Não acenda com álcool, pois vai gerar fogo alto e acabar com o carvão muito rápido.

Espere o carvão virar brasa e evite que o fogo cresça fechando todas as portas da churrasqueira.

Lave algumas telhas e posicione de forma que tampe toda a grelha, se precisar quebre em pedaços.

Coloque a costela com os ossos para baixo e cubra com sal grosso, não tenha medo de exagerar, o sal vai servir para manter o suco da carne dentro dela (pode deixá-la branquinha de sal).

Fique atento no fogo, deve-se manter brasas e calor intenso.

Adicione alguns pedaços de carvão quando achar necessário.

Para aumentar ou diminuir o fogo, abra ou feche a porta pequena da churrasqueira, evite abrir a tampa principal.

Para 10 kg de costela o tempo de assar é de cerca de 4 horas.

Retire e bata o sal.

Corte em fatias e veja se o ponto lhe agrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18391-costela-na-telha.html>