COSTELA ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

2 kg de costela não muito gordurosa

1 tomate

1 pimentão

1 cebola

3 pimentas-de-cheiro sem sementes

1/2 xícara de tempero verde (cebolinha e coentro)

1/2 xícara de hortelã grosso

1/2 xícara de óleo

1 colher de pimenta cominho em pó

1/2 xícara de vinagre

1 sachê de tempero em pó sabor carne

4 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos o temperos juntos no liquidificador por 5 minutos.

Perfure a carne e coloque em uma vasilha, despeje o tempero e mexa.

Tampe a vasilha e deixe a carne de molho até o dia seguinte dentro da geladeira.

Retira a carne no dia seguinte, enrole no papel-alumínio e leve a forno a 180° C, por 2 horas.

Depois retire o papel-alumínio e coloque a carne novamente no forno até dar uma douradinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18452-costela-assada-no-forno.html