

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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