

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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