

COSTELA BOVINA COM VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina

alho

sal

4 zimbros (é um tempero)

vinho tinto

1/2 kg de mandioca

5 rodelas de abacaxi

MODO DE PREPARO

Coloque em uma assadeira a costela, sal e cerca de 4 zimbros.

Coloque o vinho até cobrir a carne.

Cubra a assadeira com papel-alumínio.

Deixe na geladeira por 3 horas.

Ligue o forno, coloque para assar.

E vá olhando se esta cozida, depois vire a costela.

Cozinhe as mandiocas no fogão e deixe al dente.

Corte a abacaxi em rodelas.

Quando a costela estiver cozida, coloque as mandiocas e o abacaxi.

Leve ao forno e deixe por uns 15 minutos.

Depois tire do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18479-costela-bovina-com-vinho-tinto.html>