

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 rodela 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 rodela.
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18479-costela-bovina-com-vinho-tinto.html>