

COSTELÃO 8 HORAS

INGREDIENTES

2 cebolas grandes
temperos verdes diversos
4 a 8 dentes de alho (conforme gosto)
2 limões
4 colheres (sopa) bem cheias de sal grosso
4 latas de cerveja
1 janela de costela bovina, inteira, de 7 a 10 kg, com bastante carne

MODO DE PREPARO

MARINADA:

Marinada: Pique a cebola em cubinhos.

Pique bem os temperos verdes, descasque e esprema o alho.

Despeje as cervejas em uma vasilha grande.

Esprema os 2 limões dentro da cerveja.

Despeje na marinada da cerveja e limões o sal grosso, os temperos, alho e cebola e misture bem.

Insira a costela em um saco plástico para alimentos, despeje o caldo, feche bem o saco e misture.

MARINADA COM A COSTELA:

Marinada com a costela: Leve para a geladeira.

Deixe marinando a costela no caldo de um dia para outro, mudando a posição da mistura eventualmente para que a marinada atinja toda a costela.

COSTELÃO 8 HORAS:

Costelão 8 horas: Prepare o fogo na churrasqueira até que o carvão/lenha vire brasa forte.

Tire o costelão do saco plástico e coloque-o sobre uma grelha com os ossos virados para baixo.

Reserve a marinada.

Leve o costelão para a churrasqueira numa altura onde, ao colocar a mão sobre a brasa, se consiga permanecer com a mão sobre a brasa entre 5 e 10 segundos.

Alimente o fogo durante por aproximadamente 8 horas de forma que a temperatura acima seja respeitada.

Eventualmente, regue com a marinada reservada a parte de cima do costelão com um pincel culinário ou uma colher grande.

O costelão estará no ponto quando os ossos soltarem-se da carne e a parte mais alta do costelão puder ser penetrada facilmente com um garfo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19822-costelao-8-horas.html>