

COSTELA ASSADA DO CASSIO

INGREDIENTES

2 kg de costela de boi

1 cebola

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com sal grosso, 1 hora antes.

Passado 1 hora, tire o excesso do sal grosso.

Forre a costela em uma assadeira.

Corte a cebola em rodelas e coloque-as por cima da costela.

Cubra com pape-alumínio sem deixar saídas de ar.

Leve ao forno por umas 2 horas.

Retire o papel-alumínio e deixe corar.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20450-costela-assada-do-cassio.html>