

COSTELA AO BAFO NO FORNO

INGREDIENTES

3 kg de costela gaúcha

600 ml de cerveja

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a carne em água corrente para tirar qualquer resíduo.

Depois coloque em um recipiente grande o suficiente para caber sua peça de costela.

Adicione a cerveja e o sal grosso e deixe marinar de um dia para o outro.

No dia seguinte, retire costela do recipiente, coloque no papel filme, cubra com o mesmo dando no mínimo 3 voltas.

Para que o líquido que a costela irá soltar ao assar, amarre as pontas do papel filme com um barbante.

Depois enrole a mesma com o papel-alumínio, sempre com a parte brilhante virada para a carne e feche as pontas.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 250° C e deixe sua costela assar por 3 horas, virando ela quando estiver na metade do tempo.

Após passar as 3 horas, retire o papel-alumínio e o papel filme deixando com que o líquido que ela soltou fique na assadeira juntamente com ela.

Aumente o forno para 230° C e deixe mais 20 ou 30 minutos ou até chegar o ponto dourado que você preferir.

E pronto, sua costela no bafo estará pronta macia e suculenta, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21164-costela-ao-bafo-no-forno.html>