

COSTELÃO ASSADO

INGREDIENTES

3 kg de costelão bovino
1 cebola média
5 dentes de alho
3 colheres (sopa) de sal
1 e 1/2 copo (americano) de água
1/2 copo (americano) de vinagre
pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde
papel-alumínio para enrolar a costela, ou saco plástico para assar
saco plástico para deixar de molho

MODO DE PREPARO

Pegue todos os ingredientes e bata no liquidificador.

Pegue a costela e faça vários furos com uma faca, para que o molho penetre.

Coloque a costela em um saco plástico de alimentos e adicione o molho.

Feche bem e deixe por, no mínimo, 3 horas, para que o sabor pegue bem na carne (quanto mais tempo melhor, ideal 12 horas).

Retire a costela do saco plástico e enrole-a em um papel-alumínio, ou saco para assar, com molho e tudo.

E coloque numa assadeira.

A parte mais líquida do molho vai ficar na assadeira, em volta da costela, caso queira, pode colocar alguns pedaços de batatas e cebolas para assar junto nesse molho.

Coloque para assar no forno por 2 horas e 30 minutos a 3 horas, ou na churrasqueira por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21174-costelao-assado.html>