COSTELA NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1,5 kg do costela (preferencia gorda)

sal grosso

papel alumínio e papel celofane (da largura da peça de costela)

MODO DE PREPARO

Fure a costela com ponta da faca várias vezes para que o tempero possa entrar, espalhe a sal grosso (a gosto) na costela.

Embrulhe a costela no papel celofane (lembrando, os ossos da costela não podem furar este papel, caso contrário a costela não irá cozinhar).

Feche os dois lados com um barbante ou faça uma tira com próprio celofane, enrole ele e use para amarrar.

Agora embrulhe no papel alumínio sem que rasgue também.

Coloque a costela na churrasqueira, não pode estar com fogo alto, de preferencia somente a brasa, deixe 1 hora e 30 minutos cada lado.

Vá observando e cuidado quando for virar para que não fure o celofane.

Após 3 horas no total, retire os papéis e volte na churrasqueira para dourar, e pode servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23116-costela-na-churrasqueira.html