

# COSTELA AO FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de costela bovina (escolha um pedaço com uns 8 cm de largura e 3 ossos)

1 laranja doce (preferência bahia)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o sal, a pimenta e o suco da laranja no dia anterior e deixe marinando.

Enrole a costela em filme de poliéster e leve ao forno médio por 3 horas.

Retire o filme e deixe gratinando por 15 minutos.

Sirva com arroz branco, feijão fradinho verde, mandioca frita e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23529-costela-ao-forno.html>