

COSTELA DE BOI ASSADA RÁPIDO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

3 kg de costela de boi

3 m de papel alumínio com aproximadamente 40 cm de largura

3/4 de copo americano de sal grosso

MODO DE PREPARO

Usando uma faca, faça vários furos na costela.

Na parte do osso, fure entre eles.

Na parte da frente (carnuda) fure até a ponta da faca encostar neles.

Abra o papel-alumínio sobre uma mesa, colocando de 3 a 4 pedaços um sobre o outro, com a parte brilhante pra cima.

Esses pedaços devem ser suficientes para acomodar a costela e ficar com umas pontas de uns 5 cm sobrando pra cada lado.

Sobre o papel, espalhe sal grosso, formando uma fina camada por todo o local onde a costela se apoiará.

Coloque a costela com os ossos virados para baixo sobre o papel e o sal.

Cubra a costela com uma fina camada de sal grosso.

Agora recorte a mesma quantidade de papéis que colocou embaixo e coloque sobre a costela.

Vá dobrando e unindo os papéis de baixo com os de cima, fazendo uma forte união entre as bordas deles.

Leve a costela e coloque sobre a grelha.

Marque 2 horas e vire a mesma, deixando mais uma hora e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25272-costela-de-boi-assada-rapido-na-churrasqueira.html>