

COSTELA NO SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 costela de 2 kg
1 kg de sal grosso
papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Coloque o papel-alumínio na forma com o lado brilhoso para cima.

Coloque a costela sobre o papel-alumínio na forma.

Cubra a carne com todo o sal por cima e nos lados.

Em seguida, cubra com o papel-alumínio com o lado brilhoso para dentro.

Leve ao forno 205º C por 3 horas.

Retire o papel-alumínio e remova totalmente a crosta de sal.

Coloque a costela assada em uma marinex e leve ao forno a 280º C para dourar por volta de 5 a 10 minutos.

Se quiser, decore com batatas na manteiga e salsa picadinha.

Estará pronta a saborosa costela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25493-costela-no-sal-grosso.html>