

COSTELA NA PEDRA DE SAL

INGREDIENTES

4 e 1/2 kg de costela

De 7 a 10 kg de sal grosso

1 cabeça de cebola picada

4 dentes de alho

5 colheres de azeite

4 colheres de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira com sal grosso até atingir uma espessura mínima de 1 centímetro.

Coloque a costela sobre o sal e, em seguida, cubra com sal grosso até ficar totalmente coberta.

Leve ao forno preaquecido e deixe por 3 horas.

Pique a cebola e o alho.

Em uma panela, coloque o azeite e a manteiga.

Monte a cebolada e o alho e frite até dourar.

Após 3 horas, retire a costela do forno e retire a primeira camada de sal com um garfo grande.

Retire a costela e coloque em outra assadeira.

Faça pequenos costões na carne e coloque a calda de cebolada, esparramado por toda ela.

Está pronto, já podemos saborear uma deliciosa costela na pedra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25631-costela-na-pedra-de-sal.html>