

COSTELA ASSADA NO SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 peça de costela inteira, aproximadamente 4,5 kg (ou do tamanho que caiba na sua assadeira)

5 a 7 kg de sal grosso

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira que caiba a costela inteira , cubra de sal grosso , faça uma camada de aproximadamente 1 centímetro.

Coloque a costela com os ossos para baixo e a gordura para cima e cubra toda a costela com sal grosso.

Não deixe a costela a mostra, coloque todo o sal grosso.

O tempo de forno é de aproximadamente 3 horas a 3 horas e meia em fogo alto.

Depois de assado retire a camada de sal grosso de cima, retire a costela da assadeira e tire o sal que fica na costela com um pincel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25745-costela-assada-no-sal-grosso.html>