

MATAMBRE

INGREDIENTES

1 costela bovina de aproximadamente 7 kg

300 g de bacon fatiado

300 g de linguiça calabresa ralada

300 g de provolone em fatias finas

2 cebolas grandes raladas

2 cenouras raladas

2 tomates cortados em fatias finas

1 pacote de farofa pronta temperada

manteiga para untar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma forma, cubra a costela com a cebola ralada e adicione o provolone, a cenoura ralada, metade da medida de farofa, a linguiça ralada, o tomate, o bacon e cubra com o restante da farofa.

Enrole a costela de maneira que os ingredientes fiquem do lado de dentro.

Amarre bem e envolva em papel alumínio.

Leve ao forno em temperatura média-alta (200° C), por 2 horas e 15 minutos, vire a peça e deixe no forno por mais 2 horas e 15 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe dourar por 15 minutos de cada lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25969-matambre.html>