

COSTELÃO DE BOI

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de costela de ripa, aproximadamente

4 tabletes de caldo de carne

4 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem os caldos de carne com a manteiga (pode ser no fogo para facilitar).

Besunte bem toda a costela com a mistura.

Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por cerca de 3 horas.

Retire o papel e deixe dourar.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26107-costelao-de-boi.html>