

COSTELA DEFUMADA COM LEGUMES

INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina defumada

cebola a gosto

cheiro verde

azeite

2 pimenta de cheiro

5 batatas médias

1 brócolis

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C graus.

Unte um refratário com azeite, coloque em cima a costela defumada, pique a cebola, o cheiro verde e a pimenta de cheiro e misture com a costela.

Lave bem os legumes, depois pique e coloque por cima da costela no refratário.

Cubra o refratário com um papel alumínio e leve ao fogo preaquecido, por aproximadamente 1 hora.

Abra o forno e verifique se a carne está macia e dourada.

E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26961-costela-defumada-com-legumes.html>