

COSTELA NO SACO DE CARVÃO

INGREDIENTES

1 peça de ponta de costela de qualquer tamanho, com pouca gordura

1 copo de água

sal grosso temperado à vontade

1 saco de carvão vazio

óleo para untar

barbante ou arame para amarrar

MODO DE PREPARO

Regue a costela com o copo de água.

Espalhe o sal grosso temperado sobre a costela e reserve.

Regue a peça de costela, com 1/2 copo de água e espalhe sal grosso à vontade.

Escolha uma ponta de costela não muito gorda e com bastante carne.

Abra o saco de carvão, pela lateral, retire o pó e unte todo o lado de dentro com óleo de cozinha.

Embrulhe a costela no saco de carvão deixando a parte untada para dentro, use arame ou barbante especial para assados.

Asse por 2 horas de cada lado, no espeto ou na grelha, em braseiro bem forte e cuidando para que não surjam labaredas durante o processo, para não queimar o papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27040-costela-no-saco-de-carvao.html>