

COSTELA NA BRASA

INGREDIENTES

4 a 5 kg de costela ripa cortada com aproximadamente 30 cm de largura

aji-sal grosso (especial para churrasco)

1 saco de carvão

MODO DE PREPARO

Acenda o fogo ao menos 30 minutos antes de colocar a carne.

Espete a costela em espeto duplo, passando o espeto entre o osso e a carne.

Deixe a parte mais grossa da costela voltada para a ponta do espeto, para que fique no fundo da churrasqueira.

Com a churrasqueira já quente, mantenha o fogo baixo mas sempre com a brasa bem acesa.

Coloque a carne a, pelo menos, 80 cm de distância da brasa, com a carne voltada para a brasa, por 20 a 30 minutos.

Em seguida, vire o osso para a brasa e deixe mais 20 minutos.

Retire a costela do fogo (que a essa altura já deve estar suada) e coloque a peça sobre uma assadeira grande.

Adicione o sal, até que toda a costela fique impregnada com ele em toda sua superfície, tanto na carne quanto no osso e nas bordas, sem se preocupar com a quantidade de sal.

Para melhorar a aderência do sal, pulverize água na superfície da costela e coloque o sal em seguida.

Uma vez salgada, acabou o trabalho.

Coloque a costela com o osso voltado para baixo sempre a no mínimo 80 cm da brasa.

De preferência coloque um abafador de calor na boca da churrasqueira, para que o calor não saia dela e seja direcionado sempre para cima, em direção a carne.

Administre o fogo ao longo do tempo para que não haja labaredas e nem que fique muito fraco.

O fogo ideal é aquele com o carvão todo em brasa e pequenas chamas se soltando do carvão.

Mantenha esse padrão de fogo por no mínimo 4 horas.

Aproximadamente 40 minutos antes de servir, vire a carne para o fogo.

Assim que estiver dourada, bata todo o sal e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27192-costela-na-brasa.html>