

COSTELA ASSADA NO PAPEL ALUMÍNIO

INGREDIENTES

- 500 g de costela bovina
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de azeite
- 1 sazón especial para carnes
- sal a gosto
- caldo de 2 limões
- 3 batatas cozidas e cortadas em rodelas
- 1 colher de chá de amaciante de carne

MODO DE PREPARO

Forre uma forma com papel alumínio, deixando um lado maior para cobrir a carne.

Em uma vasilha, coloque os ingredientes e misture bem.

Acrescente os temperos sobre a carne e fure com uma faca para penetrar os temperos.

Cubra a carne com o papel alumínio e leve ao forno por 1 hora.

Após, retire a carne do forno, tire o papel alumínio e coloque as batatas.

Leve ao forno, até as batatas estarem no ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28135-costela-assada-no-papel-aluminio.html>