# COSTELA NO FORNO ELÉTRICO

## INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina em pedaços

250 g de bacon

250 g de charque

6 batatas

2 cebolas grandes

5 dentes de alho

1 xícara de vinagre

sal a gosto

pimenta-de-cheiro

pimenta-malagueta

1 limão pequeno

salsinha

## MODO DE PREPARO

Adicione ao vinagre, o sal, as pimentas, os dentes de alhos bem picados, o suco do limão (cuidado com a quantidade, pois o vinagre já é ácido).

Misture muito bem esses ingredientes às cebolas fatiadas, até formar um molho homogêneo.

Fure os pedaços de costela e tempere bem com o molho.

Insira nos furos das costelas pedaços de bacon e charque (não há necessidade de ferver o charque ou tirar o excesso de sal).

Deixe a costela descansar na geladeira, no mínimo por 24 horas.

Deixe o forno preaquecer na temperatura máxima por 15 minutos.

Envolva cada pedaço de costela em 3 folhas de alumínio (a parte mais brilhante do alumínio deve ficar em contato com a carne).

Após o forno preaquecer, leve a costela ao forno e baixe a temperatura para 200°C.

Depois de 1 hora e 30 minutos, tire a costela do forno, prove, ajuste o tempero e adicione as batatas fatiadas.

Novamente envolva em papel alumínio os pedaços de costela, com porções de batata.

Leve ao forno por 15 minutos, em temperatura máxima.

Após, tire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos para dourar, também em temperatura máxima.

Tire tudo do forno e coloque numa tigela, pique a salsinha e use-a para enfeitar.

A receita é fácil, rápida e deliciosa.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28861-costela-no-forno-eletrico.html