

ASSADO EM TIRAS NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de costela em tiras

5 dentes de alho

salsinha

cebolinha

1 cebola média

sal a gosto

tomates cereja

pimenta-do-reino branca, preta e vermelha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 250°C por 10 minutos.

Coloque as tiras de costela num refratário, forrado com papel alumínio, de modo que fiquem dispostas perpendicularmente.

Amasse o alho, junte a salsinha, cebolinha e sal e faça uma pasta e passe por toda a costela.

Acrescente as pimentas.

Existe um moedor que já vem com todas estas pimentas juntas.

Cubra com papel alumínio as costela e coloque no forno a 200°C, por 40 minutos.

Retire o papel alumínio, se a costela estiver assada, deixe mais 5 minutos para dourar.

Sirva com arroz branco, vinagrete com tomate cereja e a cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29120-assado-em-tiras-no-forno.html>