COSTELINHA RECHEADA

INGREDIENTES

3 kg costelinha suína inteira e limpa

300 g bacon picadinho

200 g mussarela picadinho

200 g presunto picadinho

2 cebolas

1 dente de alho triturado

1 lata de milho verde

azeite

tempero

alecrim

pimenta-do-reino branca

papel alumínio

agulha, linha ou barbante

MODO DE PREPARO

Separe a carne do osso, cortando bem rente à costela e deixando aproximadamente 2 cm em cada ponta, formando uma bolsa.

Misture o bacon, mussarela, presunto, milho verde, cebola e o alho junto com o azeite e uma pitada de tempero.

Coloque o recheio dentro da "bolsa" que foi feito no corte da costela.

Depois de recheado, costure a borda com agulha e linha de costura comum ou amarre com barbante bem firme, para que o recheio não derrame.

Em uma vasilha misture o tempero (a gosto), pimenta-do-reino branca, azeite, alecrim e passe na costela (na parte de cima e embaixo do osso).

Reserve por 12 horas.

Na hora de assar, enrole a costela no papel alumínio, preaqueça o forno a 180ºC e deixe assar por 2 horas.

Retire a costela do papel alumínio e deixe dourar por 20 minutos.

Se desejar, após retirar a costela do papel alumínio, pincele a mesma com molho Barbecue e deixe dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29373-costelinha-recheada.html