

COSTELA FOGO DE CHÃO

INGREDIENTES

1 costela de boi inteira (cerca de 15 kg)

1 kg de sal grosso

1 garrafa de cachaça

1 saco de carvão

2 sacos de lenha

espeto especial para costela inteira

MODO DE PREPARO

Jogue a cachaça por toda a costela (dos dois lados).

Em seguida passe o sal grosso por toda a costela (dos dois lados).

Deixe descansar por uns 20 minutos.

Prepare o fogo.

Ascenda metade do carvão e coloque nele a lenha.

Numa distância de 1 metro, coloque a outra metade do carvão e coloque lenha.

Coloque a costela no espeto (com cuidado para não cair o sal).

No meio dos dois fogos, coloque o espeto de modo que a costela fique na vertical.

É só controlar o fogo pra evitar grandes labaredas e ir colocando mais lenha.

Deixar a costela assar por cerca de 6 horas (pode demorar um pouquinho, vai depender do vento no local).

Depois de assada, é só tirar a costela, bater com a faca para cair o sal.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29616-costela-fogo-de-chao.html>