

COSTELA NO BAFO COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 peça de costelão ou Ponta de Peito com osso de aproximadamente 2 a 3 kg

Sal grosso a gosto

500 g de mandioca

Papel celofane para enrolar

Fio dental para amarrar o celofane

MODO DE PREPARO

Coloque a peça de costela sobre a tábua de carne.

Coloque sal grosso a gosto.

Coloque a peça sobre o celofane.

Corte a mandioca em pedaços de 10 cm, depois corte em 4 partes

(não deixe em pedaços muito finos).

Coloque os pedaços sobre a costela e enrole com 3 a 4 voltas de celofane.

Amarre bem as pontas para não vazar a gordura da carne.

Coloque na churrasqueira por 4 horas com cuidado para não queimar.

Deixe 2 horas de cada lado. A gordura vai derreter, ficar borbulhando dentro do celofane até a carne ficar um pouco dourada. Retire o celofane com a carne dentro de uma forma, assim facilita para a gordura da carne não espalhar. Retire a mandioca, a mesma estará com gosto da costela e bem salgada. Volte a costela ao fogo por aproximadamente 15 minutos para dourar caso queira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33736-costela-no-bafo-com-mandioca.html>