

COSTELA BOVINA AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina

2 folhas de louro

1 caldo de costela em pó

2 tomates

1 copo de vinho

sal grosso

1 xícara de chá de salsinha picada

1/4 de pimentão verde

1 cebola média

pimenta a gosto

3 colheres de azeite

1/2 xícara de chá de alho poró picado

140 g de bacon picado

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Passe o sal grosso por cima da costela e envolva no papel alumínio três folhas.

Leve ao forno em temperatura de 270°C por quatro horas.

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho poró, adicione o bacon e deixe fritar, em seguida adicione o vinho.

Bata no liquidificador, os tomates, a cebola e o pimentão, em seguida adicione na panela. Coloque o restante dos ingredientes e deixe ferver por 5 minutos.

Após as 4 horas tire a costela do forno e remova o papel alumínio, coloque o molho por cima e fure para o molho penetrar na carne.

Volte ao forno por mais 30 minutos.

Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33896-costela-bovina-ao-molho-de-vinho.html>