

# COSTELA DE FORNO DA BIA

## INGREDIENTES

1 peça de costela larga e inteira

4 cebolas

2 cabeças de alho

sal grosso

fondor e grill

azeite

temperos desidratados salsa, cebolinha, alho

## MODO DE PREPARO

Passe na peça de carne fondor e grill e espalhe com as mãos nela toda.

Estique em um balcão o papel alumínio e por cima plástico de assar aberto. Forre mais ou menos do tamanho da peça de carne com 1 cabeça de alho fatiado, 2 cebolas cortadas em rodelas mais grossas e em quatro, azeite, sal grosso e temperos desidratados. Coloque a peça em cima desse tempero e faça a mesma coisa na parte de cima da carne.

Embrulhe-a com cuidado e passe o papel alumínio umas 3 vezes, para que fique bem vedada.

Leve para assar em forno preaquecido por 2 horas e 30minutos. Rasgue o papel alumínio e deixe dourar por uns 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34599-costela-de-forno-da-bia.html>