

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

Passa 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 rodela 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 30 minutos. Rasgue o papel alumínio e deixe dourar por uns 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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