

COSTELA À MODA DO ERNESTO

INGREDIENTES

3 kg de costela suína inteira e desossada

1 kg de feijão cozido

2 cebolas

1 limão médio

2 calabresas picadas em cubos

300 g de bacon picado em cubos

2 xícaras de farinha de milho

papel alumínio

1,5 metros de barbante

sal, alho e pimenta-do-reino à vontade

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon e a calabresa.

Retire o excesso do óleo e reserve.

Pegue 1 cebola, pique em pequeninos cubos e doure.

Refogue o feijão colocando a calabresa e o bacon.

Pegue a farinha e misture aos poucos para não engrossar muito o tutu (deixe bem molinho).

Em uma assadeira abra a costela desossada e tempere ao seu gosto, deixe marinar.

Assim que perceber que o tempero pegou abra a costela e, com uma colher, espalhe o tutu por cima.

Depois de bem espalhado enrole a costela como um rocambole e amarre as 2 pontas com a linha e o meio do enrolado.

Enrole no papel alumínio e leve ao forno à 200°C até cozinhar.

Após cozinhar retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/35240-costela-a-moderno-ernesto.html>