

COSTELA PONTA DE AGULHA ASSADA

INGREDIENTES

1 peça da costela "ponta de agulha" (4 kg)

100 g de alho picado sem sal

tempero arisco alho com pimenta (a gosto)

1/2 lata de extrato de tomate

120 g de farinha de trigo (opcional)

papel celofane grande (embrulhar a costela)

MODO DE PREPARO

Pegue a peça da costela e faça alguns furos com a faca para o tempero penetrar.

Em seguida, tempere com o Arisco toda a costela, inclusive as laterais (tome cuidado para não salgar demais).

Molhe a mão e passe de leve sobre toda costela, para tirar o excesso do tempero.

Espalhe todo alho picado por cima da costela.

Coloque em toda costela o molho de tomate.

Abra o papel celofane, espalhe a farinha de trigo, coloque a costela com o osso para baixo e embrulhe (use todo o papel para embalar e tome cuidado para não deixar aberto, fechar bem as pontas para o molho não sair).

Preaqueça o forno em 150°C por 15 minutos.

Coloque a costela em uma assadeira grande na parte de cima do forno.

Na parte de baixo, coloque uma assadeira com água para manter a carne úmida enquanto assa. Complete com água à medida em que for evaporando.

Depois de 4 horas assando, pegue uma faca e veja se ela entra facilmente na costela, se isso acontecer retire todo papel celofane e escorra o líquido na assadeira. Se estiver dura, aumente a temperatura do forno para 180°C e deixe mais 30 minutos.

Com um pincel, pincele toda costela com o molho. Volte para o forno e deixe mais 2 horas.

Obs: A potencia do forno pode variar, por isso interessante acompanhar para não queimar.

Corte em fatias e sirva com arroz de brócolis e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36316-costela-ponta-de-agulha-assada.html>