

COSTELÃO NO FORNO

INGREDIENTES

1 pedaço de costela ponta de agulha (de boi ou vaca) de 2 a 3 kilos

1 potinho de molho barbecue

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne numa forma grande (a mesma que será utilizada para ir ao forno).

Salpique sal a gosto em toda a carne.

Deixe o osso virado para baixo e lambuze a parte de cima com o barbecue (separe um pouco do barbecue para o final).

Cubra bem a forma com o papel alumínio (com a parte espelhada para baixo). Atenção para não deixar nenhum pedaço aberto, então, não economize no alumínio.

Leve ao forno em fogo baixo/médio (160 a 180°C), por 6 horas.

Tire todo o papel alumínio e despeje o restante do barbecue sobre a carne.

Aumente a temperatura para 260°C e, após 10 minutos, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36345-costelao-no-forno.html>