

COSTELA DE VACA RECHEADA AO BAFO

INGREDIENTES

2 ripas de costela gaúcha de mais ou menos 1 kg e 1/2 cada

500 g mussarela em fatias

250 g bacon em fatias

4 tomates maduros

4 dentes alho

250 g maionese

2 cebolas grandes

cheiro verde e orégano a gosto

2 colheres de sopa sal

1 limão

1 linguiça calabresa

MODO DE PREPARO

Separe as camadas das costelas e limpe-as até chegar no osso.

Tempere com sal, limão e reserve por 20 minutos.

Enquanto isso vá cortando os tomates, alho, linguiça calabresa e as cebolas em rodelas.

Coloque as partes do osso uma ao lado da outra em cima do papel alumínio.

Coloque algumas rodelas de tomates, cebolas, alho, a linguiça calabresa, o cheiro verde e o orégano.

Em seguida monte com a carne que foi separada de acordo com o tamanho do osso.

Para a segunda camada repete-se o mesmo processo, acrescentando a mussarela e a maionese.

Enrole o papel alumínio.

Coloque na churrasqueira no bafo e deixe por 4 horas.

Retire o papel e deixe dourar por mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco e vinagrete fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36549-costela-de-vaca-recheada-ao-bafo.html>