

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 rodela.
Coloque as partes do osso uma ao lado da outra em cima do papel alumínio.
Coloque algumas rodela 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 bafó 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36549-costela-de-vaca-recheada-ao-bafo.html>