

COSTELA BOVINA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

2 kg de costela ripa

1 xícara (café) de gengibre cortado bem fino

1/2 xícara (café) de açúcar

1 colher (café) de ajinomoto

1 colher (sopa) rasa de sal

2 xícaras (chá) de shoyu

1 xícara (chá) cebolinha picada

amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a costela com todos os ingredientes, exceto a cebolinha e a maisena.

Retire e coloque a costela em uma assadeira e leve ao forno em temperatura média por 10 minutos.

Engrosse o caldo com a maisena.

Regue o caldo sobre a costela e salpique cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36982-costela-bovina-com-gengibre.html>