

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 ingrediente, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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