COSTELA RECHEADA

INGREDIENTES

costela de 5 kg desossada

bacon em tiras

2 batatas doce cortadas em tira

1 cenoura

1 e 1/2 cebola cortada em rodelas

salsinha a gosto

6 tabletes de caldo de costela

alho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte os 6 tabletes de caldo de costela, 1 cabeça de alho e azeite

Amasse tudo em recipiente para untar os dois lados da costela

Pegue o bacon em tiras e forrar a parte interna da manta da costela

Coloque a batata doce e a cenoura cortada em tiras, logo depois acrescente as rodelas de cebola e a salsinha

Coloque sal a gosto

Enrole a manta e amarre firme com bartante

Coloque mais algumas fatias de bacon e mais salsinha na parte externa da costela

Levar ao forno por 4 horas a 200°C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3734-costela-recheada.html