

COSTELA COM BATATAS NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina em pedaços
5 batatas pequenas
2 cenouras
3 cebolas
6 dentes de alho
2 caldos de costela
3 colheres de sopa de maionese
molho de tomate
cebolinha a gosto
sal
azeite
orégano

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura alta para preaquecer.

Em um recipiente grande (para facilitar o manuseio) coloque a costela, 1/2 cebola ralada, 2 caldos de costela esfarelados, alho amassado e a cebolinha. Misturar bem e reservar.

Cortar ao meio as batatas com casca, as cenouras em pedaços, e colocar tudo em um recipiente.

Regar com azeite, um pouco de sal, e acrescentar 1/2 cebola ralada. Misturar bem, salpicar com um pouco de orégano (bem pouco, para não ficar com gosto de pizza) e reservar.

Forrar com papel alumínio um refratário de vidro. Deve-se forrar de forma que possa depois fechar os ingredientes dentro.

Despejar todo o conteúdo do recipiente da costela no refratário, espalhando um pouco. Colocar por cima 2 cebolas cortadas em rodela.

Acrescentar o molho de tomate a gosto, pra não deixar a carne muito seca, e espalhar a maionese por cima de tudo.

Coloque as batatas e a cenoura por cima e em volta da costela. Não jogar o caldo do recipiente, pois poderá salgar a carne.

Embrulhe bem no papel alumínio dando no mínimo duas voltas.

Levar ao forno médio por 2 horas. Muito cuidado para não rasgar o papel.

Após as 2 horas, abrir o embrulho, provar o sal e acrescentar se achar necessário, e deixar dourar por 10 minutos apenas, para não secar a carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37494-costela-com-batatas-no-forno.html>