

COSTELA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de costela de tira (bovina)

100 g de parmesão ralado

100 g de tomates secos picados

1 cabeça de alho picado

100 g de cream cheese

1/2 Kg de cebolas pérola descascadas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com uma colher de sopa de alho e deixe descansar por algumas horas.

Tempere a costela com o sal e coloque em uma assadeira formando uma espiral.

Misture o cream cheese, o restante do alho e o tomate seco.

Espalhe esse creme no meio da costela como se fosse o recheio de um rocambole.

Espalhe parmesão sobre a costela.

Coloque as cebolas em volta da costela na assadeira, cubra com papel alumínio e asse por aproximadamente 2 horas em fogo baixo (190°C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37582-costela-a-parmegiana.html>