

COSTELA ASSADA NO CELOFANE

INGREDIENTES

costela gaúcha (aproximadamente 3 kg)

1 garrafa de cerveja preta

sal grosso

manteiga aviação

alho (a gosto)

papel celofane

MODO DE PREPARO

Furar a costela com a faca e coloca-lá em um pirex.

Despejar a cerveja preta e deixar a costela marinar por sessenta minutos;

Retirar a cerveja do pirex e começar a esfregar a manteiga juntamente com o alho picado na costela.

Colocar o sal sobre a peça de costela.

Enrolar o celofane na costela e amarrar bem para que ela cozinhe no bafo.

Colocar a costela cerca de 45 cm de distância da brasa.

Depois de 4 horas é só retirar o celofane com cuidado e saborear uma bela e succulenta costela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39818-costela-assada-no-celofane.html>