# COSTELA DE BOI RECHEADA

## INGREDIENTES

1 costela desossada inteira de cerca (4 kg)

800 g de queijo coalho em tiras largas

1,5 kg de linguiça frescal sem a pele

500 g de ervas finas

6 ovos cozidos fatiados

300 g de tomate seco

300 g de bacon

400 ml de vinho, cerveja ou cachaça

3 cebolas médias

alho

Pimenta-do-reino

canela em pó

## MODO DE PREPARO

Desosse ou peça para o açougue desossar a costela, retire as peles da carne.

Tempere a costela com o vinho, cerveja ou cachaça, 250g de ervas finas, cebola, alho, sal, pimenta-do-reino e canela em pó a gosto

Coloque a carne temperada em uma sacola de congelamento grande e amarre.

Deixe marinando durante a noite e mexa de vez em quando.

No dia seguinte, espalhe a costela sobre uma bancada, coloque o sal e as ervas finas sobre a carne.

Nos espaços das costelas coloque a linguiça sem pele, o queijo, o bacon, os ovos e os tomates secos.

Enrole a carne e amarre com barbante, envolva a carne com papel alumínio e leve ao forno por 2 horas e 30 minutos.

Retire o papel alumínio e asse por mais 2 horas, retire o barbante e sirva em fatias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40210-costela-de-boi-recheada.html