COSTELA BOVINA ASSADA À MODA OLGUINS

INGREDIENTES

80 ml de molho shoyu

8 dentes de alho amassados

2 colheres (chá) de glutamato monossódico

1/2 colher (chá) de pimenta calabresa moída ou desidratada

1 pimenta dedo-de-moça amassada

Sal a gosto

3 e 1/2 kg de costela de boi - escolha as com ossos menores

1 kg de cebolas roxas médias descascadas

2 cebolas médias raladas

1 kg de batatas médias descascadas e cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Faça uma pasta com o shoyu, o alho, o glutamato monossódico, o cominho, a pimenta calabresa, a pimenta dedo de moça e o sal. Tempere a carne com essa pasta e deixe-a marinar por, pelo menos 3 horas (cuidado com o sal, pois o shoyu é salgado).

Coloque a costela em uma assadeira e cubra com papel alumínio. Asse no forno preaquecido a de 200ºC , por cerca de 2 horas.

Retire o papel alumínio, coloque as cebolas e as batatas em volta da costela e deixe no forno até dourar (cerca de 50 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41018-costela-bovina-assada-a-moda-olguins.html