

# COSTELA GAÚCHA RECHEADA

## INGREDIENTES

- 1 Peça costela gaúcha (2 a 3 kg cada peça)
- 2 laranjas (para amaciar)
- 100 g de bacon
- 1/2 kg linguiça calabresa fina
- 200 g de mussarela
- Azeitonas, palmito e uvas passas (a gosto)
- Temperos (sal, cebola, pimenta ardida, pimenta de cheiro) a gosto
- Papel alumínio para enrolar a costela
- 1 molho pronto de tomate

## MODO DE PREPARO

Abra a costela (cuidado para não separar o osso).

Em seguida fure com uma faca de ponta fina toda a costela para que o tempero penetre.

Tempere com os ingredientes acima espremendo a laranja por toda a carne.

Em seguida coloque a linguiça picadinha, as fatias de bacon, a azeitona, o palmito, uvas passas e por último a mussarela.

Junte as pontas da costela aberta e costure com uma linha na agulha ou pode colocar palitos de dentes em x para fechar a costela.

Enrole em um papel alumínio colocando em uma forma e levando ao forno preaquecido a 200°C.

Asse por 1 ou 2 horas, (vire de vez em quando para que cozinhe os 2 lados da carne).

Retire o papel alumínio para dourar e coloque um molho pronto de tomate.

Está prontinha a costela recheada é só saborear este delicioso prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41520-costela-gaucha-recheada.html>