

COSTELA RECHEADA COM OSSO

INGREDIENTES

7 kg de costela com osso

300 g de calabresa

200 g de bacon

700 g de musarela

500 g de linguiça sertaneja

2 latas de molho de tomate

100 g de azeitona

1 lata de milho verde

2 pacote de farofa temperada

vinagre, azeite e sal grosso

MODO DE PREPARO

Separe a carne do osso de modo que fique igual a uma frontha de traviseiro. Os lados e o fundo fechado (reserve).

Misture todos os ingredientes em uma vasilha, tirando a pele da linguiça. E faça uma farofinha misturando tudo.

O vinagre, o azeite e o sal não misture junto.

Depois da farofinha pronta.

Encha a costela e depois costure-a.

Passe o vinagre, o azeite e o sal gosso por cima da costela e deixe descansar por 30 minutos.

Depois enrrole-a com um papel alumínio e asar na churrasqueira por 3 horas.

Depois tire o papel alumínio e deixa asar por mais uns 40 minutos para dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43723-costela-recheada-com-osso.html>