

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 fronha de traveseiro. 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 grosso por cima da costela e deixe descansar por 30 minutos.

Depois enrolle-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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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