

COSTELA DE VACA RECHEADA

INGREDIENTES

2,5 kg de manta de costela desossada

300 g de bacom cortado em tiras

3 cenouras médias cortada em tiras

linguiça de sua preferência cortadas em tiras

300 g de mussarela cortadas em tiras

300 g de presunto cortados em tiras

tiras aproximadamente da espessura de uns 5 cm

Sal, pimenta, vinagre

umas duas colheres de mostarda

1/2 copo de vinho

MODO DE PREPARO

Abra a manta em cima de uma tábua de carne, peça ao seu açougueiro para deixa-la já preparada.

coloque os ingredientes sobre a manta, depois enrole ela como se fosse um rocambole, amarre com um barbante na ponta e depois no comprimento todo, tempere e deixe descansar de um dia para o outro.

No dia seguinte é só colocá-la em um saquinho próprio para assas ou em papel alumínio, forno baixo, por aproximadamente umas duas horas.

Espetar com um garfo depois de duas horas para ver se está cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43837-costela-de-vaca-recheada.html>