COSTELA COM ARROZ PRÁTICO

INGREDIENTES

COSTELA:

Costela:1 kg costela (parte do meio)

sal grosso

margarina

2 batatas grandes

1 pacote de assa facil

trigo

ARROZ:

Arroz:2 xícaras de arroz parboilizado

300 g de presunto

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 lata de creme de leite

200 g de queijo mussarela

100 g de queijo grana padano

1 colher de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

COSTELA:

Costela:Passe margarina em toda a costela, pouca margarina.

Coloque a costela com o osso para baixo e coloque sal grosso em cima (sal a gosto).

Descasque as duas batatas e corte em rodelas.

Prepare o pacote de assa fácil, coloque um pouco de trigo dentro do pacote, sacuda bastante e retire o excesso.

Coloque a costela dentro do pacote com cuidado e coloque as batatas acomodadas ao redor.

Coloque no forno a 250 graus por 1 hora e meio a 2 horas.

ARROZ:

Arroz:Lave o arroz.

Prepare em uma panela com azeite de oliva e frite a cebola e o alho.

Quando tiver com o alho e cebola dourados coloque o arroz e frite mais um pouco, após coloque a água em temperatura ambiente, 5 xícaras de água em fogo baixo.

Quando a água secar, desligue o fogo e coloque o presunto picado e mexa, após estar bem misturado coloque os queijos, misture bem até possuir uma mistura homogênea, por último coloque o creme de leite e mexa bem. E está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44173-costela-com-arroz-pratico.html