

COSTELA ASSADA DA ALINE

INGREDIENTES

1 kg de costela magra
1 linguiça cortada em rodela
pedacinhos de bacon
4 dentes de alho
1 pimentão ralado
1 cebola ralada
minicébolinhas
1 pacote de minha carne assada da knorr
orégano

MODO DE PREPARO

Soque o alho, coloque o pimentão ralado, a cebola ralada, orégano e o tempero minha carne assada.

Coloque o bacon e linguiças.

Corte a costela coloque no tempero deixe 1 hora na geladeira.

Coloque dentro do saquinho com muito cuidado, dentro da forma que vai no forno, feche.

Leve ao forno pré-aquecido, o tempo de preparo varia muito do forno, eu deixei 1 hora e 20 minutos.

Depois de macia abra o saco com cuidado e retire-o.

Deixe a carne na assadeira, deixe mais um pouco no forno pra ficar sequinha, com gostinho que foi assada na brasa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45119-costela-assada-da-aline.html>