COSTELA COM MANDIOCA NA TELHA DO PAPAI RODRIGO

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina

1 kg de mandioca/aipim

3 limões

1/2 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de alho amassado (ou tempero pronto)

1 colher de sopa de salsa

2 colheres de sopa de chimi-churri

punhado de salsinha, cebola e cebolinha picados

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com o suco de limão, sal, alho, salsa e chimichurri.

Coloque a costela em uma sacola plastica própria para alimentos (ou a que condicionou a carne vinda do açougue) junto com todo o suco do tempero, retire o ar e faça um nó na boca da sacola. Deixe na geladeira por 12 horas.

Preaqueça o forno e unte a telha com margarina. Coloque a costela com o osso para cima e a mandioca, despeje o restante do suco de tempero sobre a carne.

Tampe bem a telha e leve ao forno (250°C) por 3 horas.

A vantagem da telha é que não deixa a carne ficar seca, pois mantem a umidade retida no recipiente.

Decore com um pouco de cebola, cebolinha e salsinha picados.

Acompanha arroz branco, farofa, maionese de batata e vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45833-costela-com-mandioca-na-telha-do-papai-rodrigo.html