

COSTELA NA MANDIOCA

INGREDIENTES

3 kg de costela bovina
1 ½ kg de mandioca descascada e cortada em tiras
8 colheres (sopa) de sal grosso
2 colheres (sopa) de margarina
2 cebolas picadas
1 pimentão picado
4 dentes de alho picados
pimenta calabresa a gosto
2 sachês de sazón vermelho
papel celofane
barbante
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Misture o sal grosso com a margarina, o alho, a pimenta e o sazón formando uma pasta.

fure a costela dos dois lados.

Passe a pasta em toda a costela.

Abra uma folha de papel celofane, coloque as tiras de mandioca alinhadas sobre ele e sobre a mandioca a cebola e o pimentão.

Em seguida coloque a peça de costela com a parte da carne virada para baixo sobre a cebola e o pimentão.

Enrole o papel e amarre as pontas com barbante deixando no formato de uma bala e depois enrole no papel alumínio.

Coloque em uma assadeira de alumínio.

Leve ao forno alto pré-aquecido e deixe assar por três horas.

Abaixe o fogo, retire do papel celofane e leve ao forno novamente por mais vinte minutos ou até que a costela fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46872-costela-na-mandioca.html>