

# COSTELA DESOSSADA RECHEADA À MINEIRA DO BATATA

## INGREDIENTES

3 kg de costela desossada  
1 kg de lingüiça de porco pura picada  
1 queijo minas fatiado  
2 cenouras divididas em quatro partes no sentido do comprimento  
1 pimentão fatiado em tiras  
3 cebolas em pétalas grossas  
300 g de bacon fatiado  
1 pacote de carne seca fatiada fina(aproximadamente 500 g)  
2 colheres de sopa de maionese  
2 sachês de sazón vermelho  
1 cabeça de alho  
pimenta calabresa a gosto  
papel celofane  
barbante  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Prepare uma pasta com o alho, a maionese, o sazón e a pimenta, passe essa pasta em toda a costela. Coloque a costela com a parte que foi tirada os ossos para cima e coloque o recheio. Agora é só enrolar a costela, fazendo com que o recheio não saia pelas pontas. Para amarrar eu uso barbante. Enrole o papel e amarre as pontas com barbante deixando no formato de uma bala, depois enrole no papel alumínio.

Na churrasqueira de bafo já acessa ou no forno coloque a costela e deixe por aproximadamente 3 horas.

Retire os papeis e o barbante e deixe dourar. Não coloque sal, pois os recheios já são salgados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46873-costela-desossada-recheada-a-mineira-do-batata.html>