

# COSTELA AO BAFO COM ALHO E BATATAS

## INGREDIENTES

1 tira de costela com aproximadamente 1,2 kg

5 batatas fatiadas

2 dentes de alho picados e amassados

½ cebola bem picadinha

Manteiga a gosto

Azeite de oliva extra virgem

2 pitadas de pimenta-do-reino e cominho

Manjeriço

## MODO DE PREPARO

Descongelar, lentamente, a tira da costela e aplicar um pouco de sal grosso (ou sal granulado).

Derreta um pouco de manteiga no fogo com o alho e a cebola picada até refogar.

Misture, ao refogado que saiu da panela, o azeite de oliva, a pimenta e o manjeriço.

Colocar a costela sobre o papel alumínio, depositando sobre a carne as batatas fatiadas.

Aplicar sobre as batatas (usar um pincel) o condimento preparado com o refogado.

Embrulhar a peça no alumínio, dando umas três voltas para garantir que o papel não estoure e deixe o sulco da carne vazar.

Levar o conjunto ao bafo (forno), em temperatura de 220°C, por aproximadamente 2 horas.

Depois de assada e macia, retire a carne do papel alumínio, voltando ao fogo por volta de 20 minutos para dourar.

Reserve as batatas com o caldo para jogar sobre a carne quando sair do fogo.

Sugestão de acompanhamentos: arroz branco, maionese, farofa e uma boa cerveja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48657-costela-ao-bafo-com-alho-e-batatas.html>