COSTELA ASSADA AO MOLHO DE ERVAS

INGREDIENTES

1 costela de porco de 1 kg

1 colher de sopa de tomilho

1 colher de sopa de alecrim

1 colher de sopa de sálvia

1 colher de sopa de manjerona

1 colher de sopa de manjericão

2 folhas de louro bem picadas

3 alhos amassados

1 copo de vinho branco seco

1 lata de molho de tomate

papel alumínio para enrolar a costela

MODO DE PREPARO

Primeiramente amasse os 3 alhos e passe pela costela e reserve.

Depois em um refratário misture o tomilho, a sálvia, o alecrim, a manjerona, o manjericão, as folhas de louro, o vinho e o molho de tomate e misture bem.

Logo depois fure bem a costela para que o tempero entre bem na carne.

Espalhe bem esse molho pela costela e de uma reservada de pelo menos 10 minutos.

Depois enrole a costela no papel aluminio e coloque para assar em 280ºC.

Depois de 1 hora e 30 minutos abra o papel alumínio e deixe dourando por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49710-costela-assada-ao-molho-de-ervas.html