

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 alumínio e coloque para assar em 280°C.

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>