

COSTELÃO NO SAQUINHO DE PAPEL

INGREDIENTES

1 costela de boi cotadas em ripas, aproximadamente 2 kg

Sal grosso a gosto

Saquinho de papel, daqueles que vem o pão da padaria

1 xícara de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Pegue o saquinho de papel e com a mão passe o óleo de soja por dentro dele, até que fique totalmente úmido, não se preocupe, fazendo isto ele não pega fogo.

Pegue o costelão e passe o sal grosso sobre ele, pode passar bastante, pois não ficará salgado.

Coloque o costelão dentro do saquinho com cuidado para não rasgar.

Dobre a boca do saquinho até que fique totalmente fechada.

Coloque em uma assadeira e leve ao fogo por exatamente 1 hora.

Depois abra o saquinho e deixe dourar por mais uns 15 minutos.

Se preferir depois de assado pode dourar na churrasqueira além de ficar gostosa você vai despertar a fome de muitas pessoas pois fica muito bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50643-costelao-no-saquinho-de-papel.html>