COSTELA BOVINA À ADÃO E EVA (UMA SÓ COSTELA)

INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina, não muito gorda

3 cebolas grandes

6 dentes de alho

sal grosso

molho barbecue (pode ser pronto)

1 lata de cerveja branca

Acompanham bem: batatas fritas, arroz branco e salada verde

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira coloque a costela lavada.

Fure-a com uma faca e após, coloque o sal grosso, despeje a cerveja e passe o alho em toda a peça.

Disponha as cebolas em rodelas grossas por cima e em seguida cubra-a com o molho barbecue. Envola a assadeira com papel alumínio e leve ao forno médio por 1 hora e 40 minutos.

Retire o papel alumínio e asse-a por mais 20 minutos só pra dourar.

Sirva com arroz branco, fritas e salada.

Simplesmente deliciosa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51087-costela-bovina-a-adao-e-eva-uma-so-costela.html