

COSTELA ASSADA COM MAIONESE

INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina

Suco de 2 limões

4 colheres de maionese

3 dentes de alho amassados

1 colher de sal grosso

1 pitada de alecrim

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma tigela e misture bem com um garfo.

Depois coloque a costela e esfregue com as mãos.

Faça isso por uns 10 minutos, depois enrole em papel alumínio.

Leve ao forno por 2 horas ou churrasqueira por 3 horas.

Sirva como prato principal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51125-costela-assada-com-maionese.html>