

COSTELA DIVINA

INGREDIENTES

- 2 kg costelas magras cortadas em pedaços
- 2 talos de alho poró picados
- 2 cenouras picadas
- 4 dentes de alho picados
- 1 raiz pequena de alho-poró picado sem o miolo
- 1 cebola média picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1 colher de chá de alecrim picado
- 1 lata de molho de tomate
- 1 taça de vinho tinto
- 6 copos de caldo de carne
- 1 colher de chá de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Tempere as costelas com sal, pimenta e azeite de oliva.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 minutos.

Em uma panela faça um molho com os demais ingredientes e cozinhe por 20 minutos.

Coloque os pedaços de costela em uma forma grande, cubra com o molho, tampe e leve ao forno por 2 horas a 180°C.

Retire a costela do forno e recoloque o molho para apurar até que fique mais espesso.

Coloque sobre a costela e sirva com purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52309-costela-divina.html>