

COSTELA DE GADO AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

Costela bovina aproximadamente 3 kg

6 dentes de alho

Azeite de oliva

Sal grosso

Vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Em uma tigelinha coloque o alho picado e o azeite de oliva à vontade, amasse o alho no azeite, perfure a costela com a ponta de uma faca para que o alho e o azeite penetrem na carne.

Após coloque o sal grosso em toda carne, depois banhe a costela com o vinho primeiro colocando o vinho na palma da sua mão para que o sal e o alho não saiam de cima da carne, deixe por uma hora para que pegue bem o gosto do alho e vinho.

Coloque assar na brasa com a parte do osso para baixo e deixe por aproximadamente 1 hora e mais uns 40 minutos com a parte de cima da costela para baixo, para que ela asse uniformemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53334-costela-de-gado-ao-alho-e-oleo.html>