# COSTELA BOVINA DE FORNO

## INGREDIENTES

1,5 kg de costela bovina

1 colher (chá) de manjerona

1 colher (chá) de manjericão

1 colher (chá) de alecrim

1 colher (chá) de chimichurry (ou pimenta calabresa) na falta do chimichurry

1 1/2 colheres (sopa) sal grosso

1 colher (chá) salvia

## MODO DE PREPARO

Coloque a manjerona, o manjericão, o alecrim, o chimichurry e a sálvia no liquidificador e cubra com água, bata até se misturarem por completo.

Em uma forma forrada com papel alumínio (deixando as pontas do papel para enrolar a carne), coloque a costela e jogue o tempero batido por cima, salpique o sal grosso e enrole a carne no papel alumínio até ficar bem fechada.

Leve ao forno por 3 horas, depois desse tempo retire do papel e deixe dourar.

Sirva com saladas e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54328-costela-bovina-de-forno.html