COSTELA DESOSSADA E RECHEADA

INGREDIENTES

SUGESTÃO DE RECHEIO:

Sugestão de recheio:Farinha de mandioca

Cenoura

Linguiça calabresa

Azeitonas

Cebola

Cheiro verde

Queijo coalho ou mussarela

MODO DE PREPARO

Desosse a costela, retirando os ossos preservando a costela inteira, ao máximo. Tempere a gosto.

À parte, faça uma farofa com a linguiça e os demais ingredientes (menos o queijo). Coloque a farofa por cima da costela, espalhe fatias de queijo enrole como um rocambole. Amarre barbante por toda a costela para que o recheio não saia.

Deixe marinando por no mínimo uma hora. Envolva a costela em três voltas de papel alumínio (a quantidade de voltas do papel é importante para cozinhar bem). Asse em forno mínimo, por 2 horas. Retire o papel alumínio e asse por uma hora em forno alto.

O recheio pode ser feito à gosto (presunto e mussarela ou linguiça de porco, ou apenas com legumes).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55924-costela-desossada-e-recheada.html