COSTELA DE TAMBAQUI

INGREDIENTES

900 gramas de costelas de tambaqui

600 gramas abobrinha verde picada

1 limão

azeite a gosto

3 sachês de tempero pronto de carne

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque as costelas lavadas, coloque o suco do limão taiti e mexa bem deixando descansar enquanto corta a abobrinha

Ligue o forno elétrico para aquecer a 250 graus

Tire o ecesso do suco de limão e coloque 2 saches do tempero e mecha bem

Em uma forma coloque um pouco de azeite e unte

Coloque as costelas e a abobrinha em volta

Use o outro sache de tempero em cima das costelas e coloque sal na abobrinha, e regue tudo com azeite a gosto e não è necessário misturar

Leve ao forno por 40 minutos a 250 graus ligando o grill aos 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6752-costela-de-tambaqui.html