COSTELA RECHEADA COM MANDIOCA E BATATA

INGREDIENTES

4 kg de costela bovina

2 cebolas grandes

4 dentes de alho

100 g de sal grosso

70 ml de aguardente

1 tablete de caldo de carne

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

tomilho a gosto

manjericão a gosto

manjerona a gosto

1 pimenta dedo de moça pequena

500 g de mandioca

2 cenouras

6 batatas

MODO DE PREPARO

Coloque dentro do liquidificador, as cebolas, os dentes de alho, o sal grosso, o tablete de caldo de carne, a cebolinha, a salsinha, o tomilho, o manjericão, a manjerona e a pimenta dedo de moça

Bata até ficar um caldo verde

Logo após coloque a dose de aguardente e mexa com uma colher

Pegue o pedaço de costela e coloque dentro de um saco plastico

Retire a carne, estenda sobre uma mesa e coloque em cima as mandiocas

Em seguida dobre o peça de costela juntamente com as mandiocas

Passe um barbante em volta da costela para segurar as mandiocas

Estenda o papel alumínio na mesa, coloque a costela em cima

Ao lado da costela coloque as batatas

Enrole todo o papel alumínio na costela

Se optar por assar na churrasqueira, deixe uma altura de 40 cm de distância do fogo ou brasa (tempo médio de 5 horas)

Para assar no forno, diminua algumas voltas do alumínio e deixe na temperatura de 200

Após o tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar um pouco

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7617-costela-recheada-com-mandioca-e-batata.html