

COSTELA GAÚCHA COM CACHAÇA

INGREDIENTES

1 costela bovina de cerca de 2 kg

100 ml de cachaça

sal grosso a gosto

espeto duplo para churrasco

MODO DE PREPARO

Regue toda a costela com a cachaça e espete a carne com um espeto duplo para churrasco

Salgue a carne com o sal grosso a gosto e leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 2 horas

É importante que haja 50 centímetros de altura da base da churrasqueira até a costela

Quando estiver dourada, retire a carne da churrasqueira, retire do espeto e fatie

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10105-costela-gaucha-com-cachaca.html>