

COSTELA DE FORNO BEM MACIA E SUCULENTA! A MELHOR DE TODAS, É ASSIM QUE SE FAZ!

INGREDIENTES

2 sachês sazón para carne

3kg de costela não muito gordurosa

Sal e pimenta do reino a gosto

Cebola a gosto

Alho a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o alho, juntamente com o sal, pimenta, cebola e sazón, passe esse tempero na costela. Envolve a costela já temperada no papel alumínio por 3 vezes (3 folhas de papel alumínio).

Em seguida, deixando a costela em contato com o lado mais brilhante do papel, lembrando de apertar bem as bordas para ficar bem lacrado.

Então, leve ao forno quente (180C) por 2 horas. Depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe no forno para dar uma douradinha.

Por fim sirva sua Costela Assada no Forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14090-costela-de-forno-bem-macia-e-suculenta-a-melhor-de-todas-e-assim-que-se-faz.html>