COSTELÃO DE VACA AO FORNO, TÃO MOLINHA QUE DESMANCHA NA BOCA! FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 pedaço de costela ponta de agulha (de boi ou vaca) de 2 a 3 kilos

1 potinho de molho barbecue

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne numa forma grande (a mesma que será utilizada para ir ao forno).

Salpique sal a gosto em toda a carne.

Deixe o osso virado para baixo e lambuze a parte de cima com o barbecue (separe um pouco do barbecue para o final).

Cubra bem a forma com o papel alumínio (com a parte espelhada para baixo). Atenção para não deixar nenhum pedaço aberto, então, não economize no alumínio!

Leve ao forno em fogo baixo/médio (160 a 180 graus), por 6 horas.

Tire todo o papel alumínio e despeje o restante do barbecue sobre a carne.

Aumente a temperatura para 260 graus e, após 10 minutos, está pronto.

Dicas

Incremente o prato com mandioca (ou batatas) e cebola.

Arroz branco, farofa, salada ou vinagrete acompanham muito bem esta delicia de carne.

Nos açougues e supermercados existe a costela já cortada (uma tira grande de aproximadamente 1kg), mas você pode pedir para cortar o pedaço chamado Ponta de Agulha (a peça toda pesa mais de 10kg).

O barbecue é um pouco adocicado. Caso não goste, a carne fica muito boa só no sal também!

Além de assada no forno, esta carne vai muito bem na churrasqueira.

Convide os amigos para não sobrar comida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14235-costelao-de-vaca-ao-forno-tao-molinha-que-desmancha-na-boca-facil-de-fazer.html