

APRENDA A FAZER COSTELA DE FORNO MOLINHA, DESMANCHANDO, MAIS QUE PERFEITA!

INGREDIENTES

3 kg de costela não muito gordurosa

Alho

Sal a gosto

Pimenta bode agostó

Cebola

2 sachês sazón para carne (embalagem vermelha)

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Amasse o alho, juntamente com o sal, pimenta, cebola e sazón, passe esse tempero muito bem na costela.

Envolva a costela já temperada no papel alumínio por três vezes (três folhas de papel alumínio). Deixando a costela em contato com o lado mais brilhante do papel, lembrando de apertar bem as bordas para ficar bem lacrado.

Leve ao forno quente por 2 horas.

Depois deste tempo retire o papel alumínio e deixe no forno para dar uma douradinha.

Fica uma delícia.

Lembrete: É melhor quando temperada de véspera.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15394-aprenda-a-fazer-costela-de-forno-molinha-desmanchando-mais-que-perfeita.html>