

COSTELA RECHEADA DE NATAL: EU SEMPRE FAÇO NAS FESTAS DE FIM DE ANO, O SABOR É MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 peça de costela 6 kilos sem osso

300 g bacon fatiado

200 g cenoura picada

100 g azeitona picada

Truque simples para cortar couve fininha

1/2 xícara salsinha picada

Sal e pimenta

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Abra a costela tempere com sal e pimenta. Coloque as fatias de bacon, a cenoura, azeitona,

a salsinha. Enrole a costela amarre com barbante.

De umas 3 voltas no papel alumínio. Leve ao forno por 3 horas à 180°C.

Tire o papel deixe mais 30 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15955-15955.html>