COSTELA NO FORNO MACIA E SUCULENTA: ELA SIMPLESMENTE DESMANCHA DEPOIS DE PRONTA

INGREDIENTES

1 e ½ kg de costela bovina

3 cebolas

água para cozinhar (o quanto baste)

sal, pimenta do reino, páprica doce e chimichurri (a gosto)

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 cenouras

1 xícara (chá) de leite

½ kg de batatas

MODO DE PREPARO

Corte a costela próxima à separação dos ossos e arranje os pedaços em uma bacia grande. Despeje o leite sobre a carne e cubra o recipiente com filme plástico, deixe marinar na geladeira por cerca de 1 hora.

Após o período da marinada, transfira a costela para uma panela e cubra com água.

Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 90 minutos.

Após o cozimento da carne, remova-a da panela e disponha-a em uma travessa.

Na mesma panela utilizada para cozinhar a costela, misture o caldo do cozimento, o extrato de tomate e o sal. Reserve essa mistura.

Tempere a costela na travessa com sal, pimenta-do-reino, páprica doce e chimichurri, assegurando que todos os pedaços estejam cobertos pelos temperos.

Por cima da carne coloque as cebolas cortadas em 4 partes, as cenouras em rodelas e batatas em cubos.

Adicione a mistura do caldo com extrato de tomate reservada. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino conforme necessário.

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 45 minutos.

Retire do forno, sirva imediatamente enquanto está bem quente e desfrute da sua irresistível e suculenta costela assada!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16118-costela-no-forno-macia-e-suculenta-ela-simplesmente-desmancha-depois-de-pronta.html