

COSTELA NO FORNO DO NIVALDO

INGREDIENTES

2 kg de costela ripa
sal grosso branco
1 cebola média
2 dentes de alho
3 colheres (sopa) de molho shoyu
2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque um pouco de sal grosso, a cebola e o alho picadinho
Acrescente o azeite, o shoyu e misture
Passe essa mistura moderadamente em toda a carne
Envolva ou coloque a carne no papel celofane e feche
Leve ao forno preaquecido a 200° C, por 90 minutos ou até que esteja dourada
Retire o papel e retire o excesso de sal grosso
Sirva em seguida, com arroz e uma saladinha se preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4757-costela-no-forno-do-nivaldo.html>