

# COSTELA RECHEADA COM MANDIOCA E BATATA

## INGREDIENTES

4 kg de costela bovina  
2 cebolas grandes  
4 dentes de alho  
100 g de sal grosso  
70 ml de aguardente  
1 tablete de caldo de carne  
cebolinha a gosto  
salsinha a gosto  
tomilho a gosto  
manjeriço a gosto  
manjerona a gosto  
1 pimenta dedo de moça pequena  
500 g de mandioca  
2 cenouras  
6 batatas

## MODO DE PREPARO

Coloque dentro do liquidificador, as cebolas, os dentes de alho, o sal grosso, o tablete de caldo de carne, a cebolinha, a salsinha, o tomilho, o manjeriço, a manjerona e a pimenta dedo de moça

Bata até ficar um caldo verde

Logo após coloque a dose de aguardente e mexa com uma colher

Pegue o pedaço de costela e coloque dentro de um saco plástico

Retire a carne, estenda sobre uma mesa e coloque em cima as mandiocas

Em seguida dobre o pedaço de costela juntamente com as mandiocas

Passa um barbante em volta da costela para segurar as mandiocas

Estenda o papel alumínio na mesa, coloque a costela em cima

Ao lado da costela coloque as batatas

Enrole todo o papel alumínio na costela

Se optar por assar na churrasqueira, deixe uma altura de 40 cm de distância do fogo ou brasa (tempo médio de 5 horas)

Para assar no forno, diminua algumas voltas do alumínio e deixe na temperatura de 200

Após o tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar um pouco

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7617-costela-recheada-com-mandioca-e-batata.html>