

COSTELA SEM OSSO A MODA CAMPISTA

INGREDIENTES

2 kg de costela bovina sem osso

4 dentes de alho amassados

papel laminado

1 lata de cerveja

sal grosso a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as costelas com sal grosso

Soque o alho e misture na carne

Em seguida coloque a carne na cerveja

Enrole no papel laminado e deixe na churrasqueira à bafo por duas horas

Depois retire o papel laminado e deixe mais 30 minutos para dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12345-costela-sem-osso-a-moda-campista.html>