

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
- Passa 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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