

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5310-costela-no-forno-do-nivaldo.html>