



# RECEITAS DA FIA

## Costela ao Forno com cerveja

[www.receitasdafia.com/receitas/costela-ao-forno-com-cerveja](http://www.receitasdafia.com/receitas/costela-ao-forno-com-cerveja)

Desfrute de um sabor robusto com nossa Costela ao Forno com Cerveja! A combinação perfeita de carne suculenta e molho rico em sabor.

Costela ao Forno com cerveja

Experimente fazer, fica uma delícia

 90 min

 7 porções

### Ingredientes

- 3 kg de [costela](#) não muito gordurosa
- 1 lata de [cerveja](#)
- [Sal grosso](#)
- Mix de temperos (curry, pimenta do reino, pimenta rosa, páprica)

### Modo de Preparo

1. Coloque a peça de costela com os ossos para baixo, sobre uma forma grande com a ponta de uma faca, fure toda a carne da costela, até chegar ao osso.
2. Derrame a lata de cerveja, espalhando por sobre toda peça de carne.  
Abra a folha de celofane sobre uma mesa ou pedra, e coloque a costela em cima.
3. Esparrame sal grosso a vontade, pode caprichar, não ficara salgado em excesso.
4. Forma uma crosta de sal que retiraremos posteriormente.
5. Jogue os temperos por cima.
6. Envolver a carne em bastante celofane, vedando bem.
7. Enrolar a carne em algumas voltas de barbante, prendendo as folhas de celofane.
8. Leve a costela ao forno preaquecido a 290°C por 15 minutos.
9. Levar a carne ao forno, mantendo a temperatura alta por aproximadamente 20 minutos.
10. Abaixar a temperatura do forno (deixar entre 220° e 250°).
11. Calcule o tempo de forno como sendo 50 minutos por kg de carne.  
Retirar a carne do forno e remover o celofane.
12. Voltar a carne ao forno por mais 15 minutos, para finalizar e dourar.
13. Bom apetite!