



## Suculenta Costela na Churrasqueira

[www.receitasdafia.com/receitas/suculenta-costela-na-churrasqueira](http://www.receitasdafia.com/receitas/suculenta-costela-na-churrasqueira)

Hoje você vai aprender a fazer essa deliciosa e suculenta costela na churrasqueira, sem nenhum segredo e com ingredientes fáceis. Sua família vai adorar!

 120 min  10 porções

### Ingredientes

- 3 kg de [costela bovina](#) ponta de agulha
- [Sal grosso](#) a gosto
- [Papel-alumínio](#)

### Modo de Preparo

1. Lave bem a costela, abra o papel-alumínio, coloque a costela e tempere com sal grosso.
2. É só envolver a peça no papel, pincelada com 2 colheres (sopa) de azeite e levar para assar em fogo médio por 1 hora cada lado. O vapor irá cozinhar a costela por inteiro, trazendo mais maciez para a carne.
3. Depois, tire o papel laminado e termine de assar os dois lados da carne em fogo alto para dourar. Sirva a costela na churrasqueira com o molho de sua preferência e aproveite!
4. Se você quiser incrementar o seu preparo, é possível fazer uma marinada com ingredientes como vinho, molho de soja, cebola e alecrim.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)