



COSTELA QUADRADA SWIFT BRASEADA NA CERVEJA



Nível
Intermediário



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
180 minutos



Ocasião
Churrasco



Modo de preparo
Churrasqueira

INGREDIENTES

- 2 a 3 Kg de Costela Quadrada Swift
- Sal Grosso Swift a gosto
- Pimenta do Reino Swift a gosto
- 50ml de óleo

- 700ml (2 latas) de cerveja escura
- 1l de caldo de carne
- 2 Cebolas picadas grosseiramente
- 10 Dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

1. Tempere a costela com sal e pimenta do reino a gosto.
2. Aqueça uma chapa ou uma assadeira no fogão, sele bem a parte da carne da costela no óleo e retire.
3. Se utilizar a própria assadeira, escorra a gordura acumulada, mas não precisa lavar.
4. Na assadeira, disponha a cebola, o alho e coloque a costela por cima com os ossos virados para baixo
5. Regue tudo com a cerveja e o caldo, o líquido deve ficar até a metade da altura da peça.
6. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 2 horas ou até que fique macia
7. O líquido ao final do preparo deve ser mais espesso, não deixe secar.

PRODUTOS UTILIZADOS



Sal Grosso
Swift



Costela Quadrada
Swift



Cebola Picada
Swift



Alho Picado
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR