



**PONTE ALTA**  
— CARNES NOBRES —



## **Costela de Cordeiro com Alecrim e Páprica**

### **Ingredientes**

---

- 1 costela de cordeiro
- 1 ramo de alecrim fresco
- 5 dentes de alho picado
- 3 colheres (sopa) azeite de oliva
- Sal, páprica picante e pimenta-do-reino a gosto

### **Modo de Preparo**

---

Em uma assadeira, tempere a costela de cordeiro com o alecrim, o alho picado, a pimenta-do-reino, a páprica picante, o sal e o azeite. Massageie e misture bem o tempero na costela e reserve por pelo menos 2h.

Pré-aqueça o forno a 250°C e sele a costela por 15 minutos. Retire, cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno por 180°C por mais 1 hora e meia. Após isso, retire o papel alumínio, deixe dourar por mais 10 minutos e sirva.