



## COSTELA NO BAFO COM FAROFA DE CARNE-SECA



Nível  
Intermediário



Rendimento  
10 porções



Tempo de preparo  
06 horas



Ocasião  
Especial  
Dia dos Pais



Modo de preparo  
Grelhado na  
churrasqueira

### INGREDIENTES

#### COSTELA NO BAFO

- 1,5 kg de Costela Bafo Swift Gran Reserva
- ½ xícara (chá) de Sal Grosso Swift

#### FAROFA DE CARNE-SECA

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
- 200 g de Carne Seca Desfiada Swift
- 1 e ½ xícara (chá) de Farofa Tradicional Swift
- 3 colheres (sopa) de salsa fresca picada

### MODO DE PREPARO

#### COSTELA NO BAFO

1. Tempere a costela bafo com sal grosso.
2. Envolve a peça temperada em papel-alumínio próprio para churrasco. Dê 3 voltas para formar um embrulho seguro para a manipulação após aquecido.
3. Leve a uma churrasqueira bafo, ou seja, que possua uma tampa, em brasa média e constante. Asse por 6 horas.
4. Retire o papel-alumínio e deixe descansar por 15 minutos antes de servir. Muito cuidado nesta etapa, pois no fundo do embrulho sempre fica gordura da cocção muito quente.

**DICA:** Use o alumínio para churrasco que é mais espesso que o convencional. Ele se mantém mais fechado para melhor cocção da carne e confere mais segurança ao manusear a carne quente.

#### FAROFA DE CARNE-SECA

1. Aqueça uma panela de ferro na primeira altura da churrasqueira.
2. Acrescente o azeite e a cebola picada. Mexa até dourar levemente a cebola.
3. Junte a carne-seca desfiada e mexa para incorporar bem o tempero.
4. Coloque a farofa e misture bem.
5. Finalize com a salsa picada e sirva quente ou em temperatura ambiente.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Costela Bafo  
Swift Gran Reserva



Carne Seca Desfiada  
Swift



Farofa Tradicional  
Swift



Cebola Picada  
Swift



Sal Grosso  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)