

Ingredientes

- 1 janela da costela
- Sal grosso em grãos grandes a gosto

Modo de preparo

1. Pegue uma faca e faça riscos na vertical em toda a costela, sem tirar o matambre que é o pedaço da costela entre a pele e a carne e é ela que segura a gordura.
2. Adicione generosamente o sal grosso em toda a costela para que penetre o sabor do sal grosso em toda a costela.
3. Tempere os dois lados inclusive as laterais da costela, se necessário, pressione com as mãos pra que acumule um pouco de sal grosso e reserve por 20 minutos.
4. Leve ao fogo a costela com a parte do osso virado para baixo, cerca de 60 centímetros longe da brasa.
5. Quando o osso da costela começar a aparecer soltando da carne, então é o momento de virar a costela.
6. Faça esse processo por mais ou menos 6 horas, sempre verificando o ponto da carne.