COSTELINHA DE PORCO (FORNO)

INGREDIENTES

1,2 kg de costelinha de porco

4 batatas fatiadas

2 limões

1 laranja

1 pimentão

3 alhos

sal a gosto

pimenta a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a costelinha no tempero com limão por 20 minutos em uma vasilha fechada.

Unte uma forma e coloque a costelinha já fatiada.

Despeje o suco da laranja, tempero de limão e alho.

Forre com as batatas e pimentão fatiado.

Acrescente cheiro-verde e feche com papel alumínio.

Deixe no fogo por 40 minutos.

Vire e deixe mais 40 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos para dourar.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14299-costelinha-de-porco-forno.html