COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

1 1/2 kg de costelinha de porco

15 ml de azeite

2 colheres (sopa) de cebola picada

5 g de açúcar mascavo

120 ml vinagre branco

30 ml molho inglês

480 ml ketchup

1 folha de louro

10 g de chili em pó

120 ml de água

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a costela separando cada osso.

Com a frigideira bem quente, frite cada lado de cada pedaço até selar a carne (mudar de cor).

Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse por 40 minutos a 180º C.

Em uma panela, refogue a cebola no azeite, acrescente o açúcar mascavo e o vinagre. Deixe o açúcar dissolver.

Acrescente o molho inglês, o ketchup, o louro, o chili em pó e a água. Cozinhe em fogo baixo até o molho engrossar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino, coe e reserve.

Após os 40 minutos retire as costelinhas do forno e retire o papel alumínio.

Pincele o molho na carne e asse por 10 minutos a 250º C.

Retire do forno e pincele novamente o molho na carne e asse por mais 10 minutos a 250º C.

Retire do forno, ligue o dourador, pincele o molho na carne e asse por 7 minutos a 250º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14639-costelinha-ao-molho-barbecue.html