

SANDUÍCHE FÁCIL – COSTELINHA DE PORCO COM BARBECUE

INGREDIENTES

COSTELINHA:

Costelinha: 1 costela de porco de mais ou menos 600 g

1 colher (sopa) de pimenta branca

1 colher (sopa) de cominho

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de páprica

1 colher de alho em pó

1 colher (sopa) de cebola em pó (se tiver)

Sal a gosto

Cerca 4 colheres (sopa) de molho barbecue pronto

Papel alumínio para embrulhar

CEBOLA CARAMELIZADA:

Cebola caramelizada:

DEMAIS INGREDIENTES:

2 cebolas médias

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

1 sachê de tempero em pó vermelho

Cerca de 1 colher de azeite

1/2 colher de margarina

4 colheres de molho shoyu

Demais ingredientes: Pão filão

Margarina

Salsa a gosto

MODO DE PREPARO

CEBOLA CARAMELIZADA:

Cebola caramelizada: Corte a cebola ao meio e depois em fatias não muito finas, leve à frigideira com o azeite e a margarina e deixe refogar até ficarem bem molinhas.

Coloque 1 colher de açúcar mascavo e sal, e mexa por mais 3 minutos.

Acrescente o molho shoyu e deixe cozinhar por mais 2 minutos (sempre mexendo para não queimar).

MONTAGEM:

Montagem: Com o pão filão já quente, coloque a costelinha (se precisar, pode cortá-la para ficar mais fina e do tamanho do pão).

Coloque a cebola caramelizada por cima e salpique a salsa.

Está pronto seu sanduíche, pode ser servido também com batata frita!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15899-sanduiche-facil-costelinha-de-porco-com-barbecue.html>