

COSTELINHA SUINA NA CERVEJA

INGREDIENTES

700 g de costelinha suína

3 dentes de alho amassados com sal

1 cubo de caldo de frango

1 suco de limão

5 colheres (sopa) de molho shoyu

sal e pimenta a gosto

1/2 lata de cerveja

molho

1 colher (sopa) de trigo

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

4 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

obs: cuidado com a quantidade de sal, para não ficar muito salgado

MODO DE PREPARO

corte e tempere a costelinha com o alho, limão, cubo de caldo de frango, a cerveja, o molho shoyu, o sal e a pimenta

depois de temperado deixe a mistura marinando por 15min no congelador

em seguida, pré-aqueça o forno enquanto a costelinha está no congelador

depois coloque para assar

quando se passar 30 minutos, vire a costelinha para cozinhar do outro lado

molho:

misture o extrato de tomate, o trigo, a água, o sal e a pimenta

coloque por cima da costelinha que esta no forno

deixe mais 30 minutos no forno

quando estiver bem corada por cima e pode desligar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16084-costelinha-suina-na-cerveja.html>