

COSTELA DOURADA

INGREDIENTES

- 2 kg de costelinha de porco
- 1 limão
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de molho shoyu
- 400 g de ketchup picante
- 1 colher (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos na costela.

Coloque em uma assadeira e cubra com papel alumínio.

Quando a costela amolecer, retire o papel e deixe dourar a 180° C.

Leve ao forno por cerca de 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16091-costela-dourada.html>