

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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