

COSTELA DE PORCO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de costela de porco sem pele

1/2 cebola

5 folhas de manjeriço

alho triturado

sal

pimenta

extrato de tomate

5 batatas brancas

MODO DE PREPARO

Corte a costela, tempere com sal, pimenta, alho triturado e o extrato de tomate com uma hora de antecedência.

Frite com banha de porco até que fique com um aspecto de quase frito.

Descasque e corte ao meio as batatas.

Cozinhe as batatas junto com o manjeriço e a cebola cortada em partes grandes.

Adicione sal a gosto.

Junte as batatas quase cozidas, a cebola e a costela quase frita em uma forma.

Forre a forma com a costela.

Adicione uma concha da água que você cozinhou as batatas e coloque as batatas em cima da costela.

Cubra a forma com papel-alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200º C por 15 minutos ou até que termine o cozimento.

Como dica, você pode fazer o arroz na mesma panela em que foi frita a costela e usar a água do cozimento das batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17025-costela-de-porco.html>