

# COSTELINHA AO MOLHO BARBECUE (OUTBACK )

## INGREDIENTES

2 kg de costela suína  
2 colheres (sopa) de sal refinado  
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
2 colher (sopa) de páprica picante  
4 colheres (chá) de alho em pó  
4 colheres (chá) de cebola em pó  
2 colheres (chá) de pimenta caiena em pó  
2 colheres (chá) de pimenta-do-reino  
1 colher (chá) de alecrim  
1/2 colher (chá) de cominho  
molho barbecue à gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos secos.

Tempere as costelas com o mix de temperos secos e deixe descansar por 12 horas na geladeira.

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180º C.

Enrole as costelas em papel-alumínio (bem firme) e leve ao forno.

Após aproximadamente 2 horas, retire o papel alumínio e pincele o molho barbecue a gosto e deixe mais alguns minutos no forno até caramelizar.

O tempero que sobrar pode ser guardado em algum recipiente hermético por até 6 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17194-costelinha-ao-molho-barbecue-outback.html>