

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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