

COSTELA DE PANELA NO LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de ponta de agulha da costela

alho a gosto

2 ou 3 limões rosa

2 colheres de óleo e alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a costela em alho e óleo.

Deixe corar no ponto que fica bem marronzinho.

Adicione água até cobrir a carne.

Quando a água tiver quase secado, já está no ponto.

Se quiser acrescentar cebola, fica a critério do cozinheiro.

Amasse bem o alho com sal e esfregue na costela.

Esprema os limões, marine um pouco e leve ao fogo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17350-costela-de-panela-no-limao.html>