

COSTELA DE PORCO NO CAPRICO

INGREDIENTES

1 kg de costela suína
4 batatas cortadas em 4 partes
2 gomos de linguiça calabresa
1 limão
tempero baiano a gosto
chimichurri a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a costela e tempere, deixando marinando por 4 horas ou de um dia para o outro.

Descasque as batatas e pré cozinhe-as.

Tire a pele da linguiça e corte a gosto.

Ajeite tudo em uma forma e leve para assar por cerca de 1 hora e 30 minutos (depende da potência do seu forno, varia para mais ou para menos tempo).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17580-costela-de-porco-no-capricho.html>