COSTELA DE PORCO NO CAPRICHO

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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