

COSTELA SUÍNA ASSADA

INGREDIENTES

- 2 kg de costela suína
- 1 limão pequeno
- 1 colher rasa de sobremesa de sal
- 1 colher (chá) de páprica picante ou pimenta-do-reino branca
- 2 dentes de alho espremidos

MODO DE PREPARO

Lave a carne e esprema o limão, espalhando por toda carne, junto com os outros ingredientes.

Deixe marinar, por umas 10 horas, na geladeira, coberta com filme plástico.

Depois ponha numa forma grande e cubra com papel-alumínio com a parte brilhante virado para dentro. Leve ao forno por oitenta minutos em temperatura baixa.

Retire o papel-alumínio e deixe por mais 40 minutos.

Nesse último tempo, vai pegando o caldo que juntou na forma e regando a carne (use uma colher com cabo grande para evitar queimaduras).

Se não juntou caldo, vai regando com o óleo que junta na forma até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17683-costela-suina-assada.html>