

# COSTELA AO MOLHO BARBECUE

## INGREDIENTES

- 1 costela de porco
- 1 colher (chá) de páprica doce
- 1 colher (chá) de alho amassado
- 1 colher (chá) de cebola cortada em cubos muito pequenos
- 1 colher (chá) de sal
- pimenta-do-reino a gosto
- pimenta em molho a gosto
- 2 colheres (chá) de açúcar mascavo
- molho barbecue
- vinagre a gosto
- 1 knoor de costela derretido em meia xícara de água

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em um recipiente e misture.

Forre uma assadeira de alumínio com papel-alumínio, com a parte brilhante virada pra cima.

Coloque a costela lavada com o osso pra cima.

Fure toda a costela com uma faca.

Vá pincelando o tempero nela toda, até que fique completamente coberta de tempero.

Deixe a parte do osso virada para baixo.

Envolva o papel alumínio na costela em 3 camadas (ela deve ficar em contato direto com o tempero).

Coloque no forno por 2 horas, depois retire o papel-alumínio.

Regue com molho barbecue a cada 10 minutos até ficar ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17707-costela-ao-molho-barbecue.html>