

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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