COSTELA SUÍNA ASSADA COM BARBECUE

INGREDIENTES

2 kgs de costela suína

1 colher (sopa) de pasta de alho e sal

1 raminho de alecrim

1 colher (sopa) de páprica defumada

1/2 copo (americano) de vinagre branco

MODO DE PREPARO

Numa vasilha grande coloque a costela e espalhe a pasta de alho e sal, a páprica, o alecrim e por último o vinagre.

Cubra com plástico filme e deixe marinando na geladeira por 12 horas.

Retire da geladeira 1 hora antes de assar para poder ficar na temperatura ambiente.

Coloque a costela com o osso pra baixo sobre papel-alumínio e pincele toda a costela com barbecue de sua preferência.

Feche o papel-alumínio e coloque numa assadeira grande.

Coloque no forno preaquecido com 180° C e deixe assar por 60 minutos.

A cada 15 ou 20 minutos retire do forno e pincele com o caldo que irá se formar dentro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17880-costela-suina-assada-com-barbecue.html