

# PORCO AGRIDOCCE

## INGREDIENTES

1 kg de costela de porco

4 colheres (sopa) de geleia (não importa o sabor, mostarda, sal, alho e pimenta-do-reino)

## MODO DE PREPARO

Tempere com antecedência a carne de porco.

Coloque no forno com papel de alumínio, por uns 40 minutos.

Retire o alumínio e coloque por cima a mistura de geleia com mostarda.

Asse por mais uns 20 minutos ou até ficar bem dourado.

Para acompanhar, um arroz branco e uma salada verde.

Fica delicioso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18406-porco-agridoce.html>