

COSTELA COM BARBECUE CASEIRO

INGREDIENTES

costela suína

2 limões

400 g de catchup

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de mostarda

250 ml de água

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque a costela em uma forma, e esprema 1 limão de cada lado, acrescentando sal e pimenta a gosto de ambos os lados.

Cubra totalmente a forma com papel-alumínio e deixe na geladeira por pelo menos 3 horas.

Em um recipiente, adicione todos os outros ingredientes e misture bem.

Acrescente a mistura a forma com a costela e reserve por mais 1 hora.

Preaqueça o forno em 200° C.

Antes de assar, verifique se sua costela está com a parte da carne para baixo, e os ossos para a parte de cima da forma.

Coloque a forma totalmente coberta com papel-alumínio no forno, e faça alguns furinhos na parte de cima do papel com um palito de dentes.

Deixe assar por 2 horas e então retire totalmente o papel.

Asse agora a forma aberta por mais 1 hora, sempre olhando para regar a costela com o molho da forma (cerca de 3 vezes durante essa 1 hora).

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18664-costela-com-barbecue-caseiro.html>