

COSTELA DE PORCO NA PEDRA

INGREDIENTES

1 costela de porco de aproximadamente 1 kg

4 pacotes de sal grosso

pimenta do reino ou tempero baiano a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura alta por 15 minutos.

Em uma forma ou refratário que caiba a costela e sobre algum espaço dos lados.

Faça uma camada de sal grosso de aproximadamente 1 cm de espessura na forma.

Coloque a costela com os ossos para baixo sobre o sal grosso e polvilhe com a pimenta.

Em seguida, cubra toda a costela com o sal grosso, de modo que não fique nenhuma parte descoberta.

Leve ao forno por 3 horas em temperatura de 180 °C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21335-costela-de-porco-na-pedra-2.html>