

COSTELA DE PORCO MARINADA NO VINHO SECO

INGREDIENTES

800 g costela de porco fresca

8 dentes de alho

500 ml vinho seco (tem que ser seco)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

4 folhas de louro

3 limões

MODO DE PREPARO

Em um pote com tampa, coloque o vinho seco e o restante dos ingredientes.

Deixe a costela marinando junto com todos os ingredientes, por no mínimo, 8 horas.

Pode ser feita na churrasqueira ou no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21976-costela-de-porco-marinada-no-vinho-seco.html>