

# 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>