

COSTELA AO MOLHO BARBECUE COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de costela suína
5 dentes de alho bem amassado
3 colheres (sopa) de azeite
sal e salsa a gosto
400 g de molho barbecue pronto (frasco)
suco de 5 limões

MODO DE PREPARO

Com a carne sequinha, coloque-a em uma travessa de sua preferência, por cima da carne coloque o azeite. Em seguida, faça o molho com o suco dos limões, colocando os alhos já amassados, o sal, a salsa e metade do frasco do molho barbecue.

Cubra com papel-alumínio e deixe na geladeira por pelo menos 1 hora e 30 minutos.

Depois desse tempo na geladeira, retire e leve ao forno a 250° C, por 1 hora e 45 minutos com papel alumínio.

Retire o papel e em seguida coloque as batatas.

Deixe as batatas no restante do molho barbecue com um pouco de sal, e depois coloque-as junto a costela na forma.

Deixe no forno por mais 1 hora e 30 minutos.

Decore com salsa e já está pronto para comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22019-costela-ao-molho-barbecue-com-batatas.html>