

COSTELA DE PORCO ASSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

1 peça de costela de porco (aproximadamente 2 kg)
alho a gosto (amassados para a carne e picados para as batatas)
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
3 limões (suco)
3 taças de vinho tinto seco ou suave
1 cebola
2 cubos de caldo de carne
salsinha a gosto
margarina ou manteiga
batatas descascadas e cortadas (quantas batatas quiser)
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma forma ou tigela, dissolva os cubos de caldo de carne no vinho, coloque a cebola picada, o suco dos 3 limões, a pimenta a gosto, alho, sal e a salsinha.

Coloque a peça de costela nesse tempero e deixe descansando por aproximadamente 1 hora ou enquanto você vai preparando as batatas.

Coloque as batatas para cozinhar na água fervendo com sal por 5 minutos.

Escoa-ás e misture com a margarina/manteiga e alho rapidamente para encorpar.

Retire a costelinha do tempero e coloque-a embrulhada em papel alumínio (parte brilhante para cima) no forno, coloque azeite por cima de toda carne.

Quando você achar que dá para virar a carne, vire, cubra de novo com o papel alumínio na mesma forma e volte à carne para o forno.

Fique de olho na costela e quando você perceber que dá para colocar as batatas para assar e dourar, pode colocá-las na mesma forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23491-costela-de-porco-assada-com-batatas.html>