

COSTELA DE PORCO ASSADA NO MEL

INGREDIENTES

2 k de costela de porco inteira

6 limões

7 dentes de alho

2 cebolas

1 saco de alecrim

pimenta-do-reino

mel

MODO DE PREPARO

Fure toda costela com a faca.

Deixe no suco de limão, com os dentes de alho, por 2 horas.

Coloque em cima de uma tábua e acrescente pimenta-do-reino, alecrim e sal grosso.

Deixe curtindo por 30 minutos.

Enrole-a no papel laminado e deixe no forno por 1 hora, a 220° C.

Retire do forno e coloque em um refratário.

Use o próprio caldo que saíra da costela ao ser desembulhada.

Deixe por mais 30 minutos.

Retire do forno, pincele com mel e deixe no forno por mais 10 minutos, com cebolas em rodelas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23982-costela-de-porco-assada-no-mel.html>