

COSTELA DE PORCO COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

5 g de páprica picante
5 dentes de alho
sal
molho barbecue
alho em flocos
2 kg de costela de porco

MODO DE PREPARO

Tempere a costela em formato de manta com os 5 dentes de alho e sal a gosto.

Fure a costela para penetrar o tempero.

Se possível, deixe curtir o tempero de um dia para o outro.

Adicione a páprica picante e 3 colheres de alho em flocos formando um manta e envolva em papel-alumínio.

Coloque para assar no forno aquecido a 180º C por 2 horas.

Após esse período, retire o papel-alumínio, passe o molho barbecue e volte para o forno por mais 20 minutos.

Prontinho, derrete na boca!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24071-costela-de-porco-com-molho-barbecue.html>