

# COSTELINHA COM QUIRERA

## INGREDIENTES

- 1 xícara de quirera de milho 4 xícara de água fria
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 700 g de costelinha de porco
- 2 cubos de caldo de bacon
- 1 xícara de água fervente
- 1/2 xícara de cheiro-verde picado
- 1 colher (sopa) de manjerona seca e picada

## MODO DE PREPARO

Lave bem a quirera, cubra-a com a água e reserve por 30 minutos.

Em uma panela grande, aqueça o óleo em um fogo alto e frite a costelinha por 15 minutos ou até dourar. Dissolva os cubos do caldo de bacon na água fervente e acrescente a costelinha.

Junte a quirera escorrida, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos ou até a carne ficar macia.

Misture o cheiro-verde e a manjerona e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24079-costelinha-com-quirera.html>