COSTELINHA OUTBACK

INGREDIENTES

2 kg de costelinha de porco

água para escaldar a costelinha

2 colheres de cebola picada

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de vinagre

2 colheres de molho inglês ou shoyu

2 xícaras de catchup

1 folha de louro

1/2 xícara de água

sal

MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente para encobrir a costelinha.

Tempere a costelinha generosamente com sal e escalde com a água fervida por 10 minutos.

Coloque a costelinha numa forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno 180º C, por 40 minutos.

Numa panela, refogue a cebola e acrescente o açúcar e o vinagre.

Quando o açúcar dissolver, junte o resto dos ingredientes.

Mantenha no fogo baixo até engrossar e depois coe o molho.

Retire o papel alumínio da costelinha, pincele-a com o molho e aumente a temperatura do forno.

Após 10 minutos, pincele a costelinha novamente com o molho.

Após 5 minutos, repita o processo e novamente após mais 5 minutos, para a costelinha ir absorvendo o molho. Retire do forno quando estiver bem dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24216-costelinha-outback.html