

COSTELINHA DE PORCO AO VINHO BRANCO E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

1/2 kg de costelinha de porco magra

vinho branco seco

cebola

alho

pitada de sal

mostarda moída

molho inglês

molho barbecue

mel

açúcar

MODO DE PREPARO

Refogue a costelinha no vinho e no limão ate reduzir tudo.

Quando secar, adicione azeite e deixe fritar por 5 minutos.

Misture todos os ingredientes e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24518-costelinha-de-porco-ao-vinho-branco-e-limao-siciliano.html>