

COSTELINHA BARBECUE COM FAROFA CAIPIRA

INGREDIENTES

COSTELA:

Costela: 2 kg costela de porco

molho barbecue

alecrim (fresco)

2 colheres (sopa) vinagre balsâmico

azeite de oliva

1 cabeça de alho amassado

pimenta moída

sal

Farofa:

1 xícara de flocão de milho

1/2 xícara de água

1 colher de manteiga

50 g de bacon picado

50 g amendoim sem casca

1 cebola média

pimentão

1 tomate

pimenta de cheiro a gosto

cheiro-verde (cebolinha, coentro)

alho

sal

MODO DE PREPARO

COSTELA:

Costela: Após limpar a costela e lavar rapidamente, coloque-a em um recipiente com todos os ingredientes (exceto o molho Barbecue) e deixe marinar por 6 horas na geladeira.

O tempo de assar varia de como será feito: nesta receita utilizo plástico pra assar amarrando as pontas com barbante e em churrasqueira a 40 cm da brasa.

O tempo é de 2 horas com o plástico (1 hora por kg).

Após retirar do plástico (cuidado com vapor) besunte o molho barbecue em toda costela e leve-a novamente ao calor (ossos pra baixo) por mais 10 minutos ou até o molho cozinhar.

A paciência é muito importante para o sucesso do prato.

FAROFA CAIPIRA:

Farofa caipira: Hidrate a farinha de milho com água e cozinhe no vapor (cuscuzeiro aproximadamente 15 minutos). Doure o bacon com o alho e amendoim na manteiga e depois acrescente a cebola cortada em rodelas bem finas.

Quando murchar, acrescente a farofa de milho já cozida e misture, depois adicione os demais ingredientes (tomate, pimentão, cheiro verde e pimenta de cheiro) sal a gosto.

Deixe pra fazer a farofa próximo a conclusão da costela pra que não fique ressecada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26504-costelinha-barbecue-com-farofa-caipira.html>