

COSTELINHA NA PANELA

INGREDIENTES

costela de porco partida (aproximadamente 1 e 1/2 kg)

1 cebola grande

5 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

ervas finas a gosto

pimenta-biquinho

2 ou 3 limões

MODO DE PREPARO

Pique a cebola inteira em pequenos pedaços.

Amasse o alho junto com o sal e a pimenta biquinho.

Adicione o sal, a pimenta-do-reino, as ervas finas e a pimenta biquinho a gosto.

Coloque o suco de limão, misture e junte à carne.

Deixe por 1 hora na geladeira.

Refogue tudo, tire a água que formar (guarde-a) e frite bem a carne.

Depois de bem frita, adicione a água que retirou e vai colocando aos poucos.

Não deixe de mexer.

Ao colocar toda a água, pare de mexer e tampe a panela por 10 minutos.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26701-costelinha-na-panela.html>