

COSTELA ASSADA COM BATATA E MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 kg de costela
3 batatas
1 laranja
1 dente de alho picado
1 colher (sopa) de vinagre ou limão
sal e cominho a gosto
tempero baiano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a costela para cozinhar sem tempero.

Em uma outra panela, coloque a batata para cozinhar.

Quando a costela estiver macia, retire da panela de pressão e deixe esfriar.

Depois, pique o alho e coloque em um recipiente pequeno com o sal, o cominho, o tempero baiano e a pimenta-do-reino.

Adicione o vinagre ou limão à mistura.

Esprema a laranja em um copo, adicione com os outros temperos e mexa para misturar.

Coloque a costela já cozida, numa forma quadrada, e adicione o tempero já pronto.

Deixe descansar por 5 minutos.

Corte as batatas ao meio.

Aqueça o forno a 180°C.

Coloque as batatas cortadas ao lado da costela, cubra com papel alumínio.

Leve para assar por, aproximadamente, 30 a 40 minutos.

Quando estiver pronta, retire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27444-costela-assada-com-batata-e-molho-de-laranja.html>