

# COSTELA DE PORCO AO MOLHO BARBECUE

## INGREDIENTES

1 kg de costela de porco

2 cebolas

3 dentes de alho

2 laranjas médias

1 maço de tempero verde

sal, azeite de oliva, açúcar mascavo, ketchup, molho inglês, vinagre branco a gosto

## MODO DE PREPARO

### TEMPERO DA CARNE:

Tempero da carne: Em uma tigela coloque o alho picado bem fininho.

Acrescente o sal e o azeite de oliva, faça uma pasta.

Em uma forma tempere a carne, massageando bem a pasta em volta da carne.

Acrescente o suco das laranjas, uma cebola amassada com as mãos e um maço de tempero verde.

Feche bem com plástico e reserve por 12 horas.

Leve ao forno para assar a uma temperatura de 3°C por 1 hora (pode-se utilizar papel alumínio para agilizar o assado).

### MOLHO BARBECUE:

Molho barbecue: Em uma panela coloque o azeite de oliva.

Doure a cebola e coloque duas colheres do açúcar mascavo, duas colheres de sopa de vinagre branco, o molho inglês e o ketchup.

Deixe ferver até engrossar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28201-costela-de-porco-ao-molho-barbecue.html>