

COSTELINHA DE PORCO COM BARBECUE E MANDIOCA DA CAROLINA RODRIGUES

INGREDIENTES

2 kg de costelinha de porco
2 cebolas médias
3 dentes de alho
1 pitada de pimenta-calabresa
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
suco de 1/2 limão
3 talos de alecrim pra dar gosto
3 mandiocas médias para assar junto
tempero pronto a gosto
1/2 copo de vinho tinto
molho barbecue de sua preferência

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubos bem pequenos.

Rale o alho para dar mais gosto.

A cebolinha e a salsinha devem ser picadas bem pequenas.

Misture tudo em uma vasilha e deixe a costelinha de molho por 30 minutos.

Se preferir, afervente a costelinha antes de temperar, mas não tem necessidade.

Cozinhe a mandioca, antes de levar para assar, deixe-a "al dente".

Em uma forma, coloque papel alumínio dentro, coloque a costela.

Em seguida, leve para assar com a mandioca cortada em tiras, acrescente o resto do tempero que sobrou.

Para fixar mais o gosto do tempero, antes de assar, fure a costela varias vezes com a faca e vá regando com tempero.

Coloque os talos de alecrim, por volta da costela, para dar mais sabor.

Depois cubra a costela com mais papel alumínio e leve ao forno a 180°C.

A cada 10 minutos veja como está a costela e vá virando.

Quando estiver mais ou menos assada, vá acrescentando o molho barbecue.

Cada passada de molho barbecue, deixe no forno por mais 10 minutos, faça isso pelo menos umas 3 vezes.

Na última passada, passe o molho na costela e deixe no forno por 5 minutos apenas.

Sirva com arroz branco, farofa de bacon e salada de tomate e cebola.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28370-costelinha-de-porco-com-barbecue-e-mandioca-da-carolina-rodri-gues.html>