

COSTELINHA DE PORCO AO FORNO

INGREDIENTES

1,5 kg de costela suína
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
alho a gosto
noz-moscada a gosto
suco de 1 limão
1 kg de batatas inglesa
molho de tomate
alho-poró

MODO DE PREPARO

24 horas anterior ao preparo, temperar a costela com alho ralado, o limão, a pimenta-do-reino, o sal e a noz-moscada e colocar a costela e o tempero em um saco.

Após 24 horas, passar o molho de tomate na costela e aplicar o alho-poró.

Envolvê-la com papel alumínio, colocar em assadeira e deixar assar em forno médio por, aproximadamente, 50 minutos.

Após os 50 minutos, retirar o papel alumínio e colocar as babatas cozidas "al dente" na assadeira, juntamente com a costela.

Observar até a mesma ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28874-costelinha-de-porco-ao-forno.html>