

COSTELINHA DE PORCO A MODA DE DOM MORATO

INGREDIENTES

1 costelinha de porco de 1 kg à 1 e 1/2 kg
1/2 cebola picada bem fininha
4 dentes de alho laminado finamente
1/3 de um maço de salsa e cebolinha picado
orégano (a gosto)
sal (a gosto)
pimenta-do-reino (a gosto)
3 limões
margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 15 minutos.

Tempere a costelinha com sal e 2 limões, de preferência no dia anterior.

Forre a forma com papel alumínio.

Besunte a costelinha com a margarina e coloque-a com a parte do osso virada para baixo.

Salpique a cebola, a salsa, a cebolinha e o alho, acrescente uma pitada de orégano e pimenta-do-reino, esprema o outro limão e por cima de tudo, passe um fio de azeite.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 30 à 40 minutos, veja se a carne esta macia, caso esteja retire o papel alumínio de cima e retorne ao forno por mais 15 minuto ou até dourar.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28977-costelinha-de-porco-a-moda-de-dom-morato.html>