

COSTELA DE PORCO ASSADA À MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de costela de porco com osso inteiro (pedir com uma gordurinha por cima e o osso com a largura de um palmo)

1 limão

1 colher de sopa de sal grosso

1 colher de sopa de alecrim (fresco ou seco)

MODO DE PREPARO

Coloque a costela em um refratário ou tabuleiro com os ossos para baixo e a gordura para cima.

Raspe a casca do limão e espalhe por cima da carne.

Espalhe também o sal grosso e o alecrim, uniformemente, por cima da carne.

No forno elétrico cubra com papel alumínio e deixe assar a 180°C por 40 minutos.

Retire o papel e deixe por 15 minutos a 220°C para dourar.

No forno à lenha não precisa cobrir, mas deixe em forno bem brando durante 1 hora, depois aumente o calor do forno e deixe mais 10 minutos para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29367-costela-de-porco-assada-a-mineira.html>