COSTELINHA DE JAVALI ACEBOLADA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de javali

4 dentes de alho

2 cebolas médias

suco de um limão

tempero completo

1 colher de chá de colorífico

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a costelinha em pedaços.

Tempere com os alhos espremidos, tempero completo, pimenta-do-reino e o suco de limão.

Deixe descansando, por cerca de uma hora.

Em uma panela grande, aqueça o óleo e adicione o javali temperado junto com a salmoura dos temperos.

Acrescente uma xícara de café de água e deixe cozinha em fogo baixo, por 40 minutos.

Quando a água secar e começar a fritar, acrescente o colorífico, deixe em fogo baixo, por mais 10 minutos.

Acrescente as cebolas cortadas em rodelas e deixe dourá-las junto com o javali.

Sirva em seguida, com arroz branco ou acompanhamento de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29468-costelinha-de-javali-acebolada.html