

# COSTELINHA SUÍNA COM MOSTARDA E PURÊ DE BATATA DOCE COM LARANJA

## INGREDIENTES

### COSTELINHA:

Costelinha:1 kg de costelinha suína cortada a cada "ossinho"  
5 dentes de alho, cortados em lâminas  
suco de 1 limão Taiti  
raspas da casca do limão  
1 colher de sopa de sal  
1 colher de café de pimenta-do-reino  
2 colheres de sopa de mostarda Dijon  
3 colheres de sopa de azeite

### PURÊ:

Purê:700 g de batata doce, descascadas e cortadas em rodelas de cerca de 1 cm  
1 colher de sopa de sal grosso  
suco de 1 laranja  
2 colheres de requeijão cremoso  
1 pitada de noz-moscada  
2 colheres de sopa de manteiga com sal  
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha de inox ou alumínio, coloque o suco do limão e as raspas do mesmo, o sal, a pimenta-do-reino, a mostarda e o azeite, misture tudo muito bem.

Acrescente o alho laminado.

Massageie a carne para o tempero incorporar.

Passe um papel filme sobre a vasilha e guarde na geladeira por cerca de 30 minutos.

Forre uma assadeira com papel alumínio, unte com azeite e espalhe a costelinha temperada na assadeira. Cubra a assadeira com o papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 220°C por cerca de 60 minutos.

É importante que a costelinha esteja bem “embrulhada” no papel alumínio, pois ela deverá cozinhar nestes primeiros 60 minutos.

Enquanto a costelinha está no forno, vamos colocar a batata doce para cozinhar.

Coloque água até cobrir toda a batata doce, acrescente 1 colher de sal grosso e deixe cozinhar até ficar macia.

Após cozida, esprema a batata doce ou amasse bem, até ficar no formato de uma pasta.

Acrescente a manteiga, o requeijão, a noz-moscada e incorpore ao purê.

Coloque o suco de laranja e acerte o sal, se for necessário, e reserve.

Passado os 60 minutos da costelinha no forno, verifique se o porco está cozido (e em alguns pedaços o osso deverá estar se soltando da carne).

Retire o papel alumínio, passe um pouco de azeite por cima das costelinhas e leve ao forno até o ponto de dourar, cerca de 30 minutos, aumentando um pouco a temperatura do forno para 250°C.

Pegue outra assadeira, forre com papel alumínio e unte com azeite.

Pegue três aros de inox, como aqueles de cortar biscoito, que tenha uns 5 cm de altura e uns 6 cm de largura.

Unte estes aros com azeite, e coloque na assadeira.

Dentro dos aros coloque o purê preparado anteriormente e cubra com o queijo parmesão para finalizar. Leve ao forno para gratinar o queijo.

Gratinado o queijo, a costelinha já deve estar pronta, basta desenformar o purê com uma espátula e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29884-costelinha-suina-com-mostarda-e-pure-de-batata-doce-com-laranja.html>