

COSTELINHA DE PORCO COM MILHO

INGREDIENTES

PREPARAÇÃO:

Preparação: 1 kg e 1/2 de costelinha de porco

2 milhos cozidos

1 limão

TEMPERO:

Tempero: 1 cebola média

8 dentes de alho

3 folhas de louro

3 limões

1 pedaço pequeno de gengibre

2 colheres de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Em um mixer ou liquidificador, coloque todos os ingredientes e bata até triturar os temperos.

Caso a mistura fique muito grossa coloque um pouco de água.

Coloque em um saco plástico a costelinha em pedaços grandes e adicione o tempero.

Retire o ar do saco e feche para que o tempero fique bem próximo da carne.

Deixe descansar por 2 a 3 horas.

Coloque os pedaços da costelinha separadas em papel alumínio com um pouco de sal grosso.

Coloque no forno em uma temperatura média de 220°C por 60 minutos.

Retire o papel alumínio, coloque o milho cortado, esprema 1 limão sobre a carne e o milho e coloque para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30238-costelinha-de-porco-com-milho.html>