

# COSTELINHA COM LARANJA E MEL

## INGREDIENTES

- 2 kg de costelinha de porco cortadas
- 3 limões
- 2 copos pequenos de suco de laranja natural
- 4 dentes de alho amassado
- 1 colher (sopa) de ervas de provence
- 1 colher (sopa) de páprica picante
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher de açúcar mascavo
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha 1 dia antes de levar ao forno com todos os temperos, exceto o suco de laranja, mel e açúcar mascavo.

Levar ao forno preaquecido a 180°C por 2 horas.

Misturar em um recipiente o suco de laranja, açúcar mascavo e mel.

Após 2 horas de forno jogar essa mistura na costelinha.

Levar ao forno novamente em temperatura alta por meia hora ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30680-costelinha-com-laranja-e-mel.html>