

COSTELA DE PORCO NO LIMÃO

INGREDIENTES

500 g de costela de porco
3 limões
sal (bem pouco)
1 sazón vermelho
pimenta-do-reino
1/2 cebola picada
1 cabeça de alho amassada

MODO DE PREPARO

Coloque a metade do alho amassado na panela com um pouco de óleo e frite.

A outra metade do alho coloque na carne e misture.

Depois despeje a carne na panela, acrescente o sazón, o sal, a pimenta e a cebola.

Mexa um pouco para misturar e esprema os limões.

Deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre.

Depois que secar a água a carne vai fritar na sua própria gordura.

Experimente, se estiver bom desligue e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30941-costela-de-porco-no-limao.html>