

COSTELINHA COM MISSÔ

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de costelinha de porco
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de café de ajinomoto
- 1 colher de sobremesa de chimichurri
- 1 colher de sopa de saquê culinário
- 1 colher de sopa de missô
- 1 colher de sopa de óleo de soja
- 3 fatias de pimentão
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de sopa salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com sal, açúcar, ajinomoto, chimichurri e o saquê, deixe por meia hora marinando.

Em uma panela coloque o óleo de soja, refogue a costelinha até dourar, acrescente a cebola, o pimentão e o missô, cozinhe mais uns 10 minutos.

Retire do fogo, coloque em uma travessa e acrescente a salsinha e a cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31094-costelinha-com-misso.html>