

COSTELINHA COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1 costelinha suína inteira (aproximadamente 1 kg)

1 colher de chá de pimenta-do-reino

1 colher de chá de paprica picante

2 colheres de sopa de curry

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de chá de cebola em pó

1/2 xícara de mostarda

1/2 xícara de açúcar mascavo

350 ml de cerveja clara ou preta

2 folhas de papel alumínio para enrolar

MOLHO:

Molho: 1 colher de sopa de óleo

2 colheres de sopa de cebola bem picadinha

1/2 xícara açúcar mascavo

1/2 xícara de vinagre de maçã

3 colheres de sopa de molho inglês

2 xícaras de catchup

1 folha de louro

1 colher de sopa de páprica picante

1/2 xícara de água

1 colher de café de sal

1/4 de colher de café de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o óleo, a cebola e refogue.

Acrescente o açúcar mascavo mexa um pouco.

Adicione o restante dos ingrediente e deixe ferver um pouco, reserve.

CARNE:

Carne: Misture todos os temperos secos (menos o açúcar mascavo) e reserve.

Passa a mostarda nos dois lados da costela.

Tempere a costela bem dos dois lados (com o tempero reservado).

Passa o açúcar mascavo somente do lado da carne.

Coloque a costela em uma folha de papel alumínio e faça tipo uma canoa (para que não vaze a cerveja). Coloque toda a cerveja e feche bem.

Coloque em cima da outra folha de papel alumínio, enrole e feche bem.

Coloque para assar em fogo médio por aproximadamente duas horas.

Tire todo o papel alumínio e passe um pouco do molho barbecue.

Coloque novamente no forno por mais dez minutos, tire e passe o molho novamente e volte ao forno (repita esse processo por três vezes).

Está pronto para servir.

Frite umas batatas e sirva junto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31372-costelinha-com-molho-barbecue.html>