

COSTELINHA BRASEADA, COM ANGU DE MILHO VERDE E CHIPS DE JILÓ

INGREDIENTES

COSTELA BRASEADA:

Costela braseada: 1 kg de costelinha de porco fatiada

1 colher de sopa de mel

2 cebolas médias fatiadas à julienne

2 dentes de alho amassados

2 pimentas de bode picadas

2 pimentas de cheiro picadas

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cálice de vinho branco

ANGU DE MILHO VERDE:

Angu de milho verde: 8 espigas de de milho verde (macio)

1 maço de cebolinha verde

1 dente de alho

1 pimenta de bode (opcional)

2 colheres de sopa de manteiga

FAROFA:

Farofa: 2 xícaras de chá de farinha de mandioca (tem que ser da boa)

2 colheres de sopa de manteiga

Sal a gosto

MOLHO DE PEQUI:

Molho de pequi: 1 xícara de chá polpa de pequi

1 dente de alho

Sal a gosto

CHIPS DE JILÓ:

Chips de jiló: 500 g de jiló

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

COSTELA BRASEADA:

Costela braseada: Tempere a costela com a cebola, o alho, as pimentas e o sal, o vinho, o suco das laranjas e a casca de uma delas. Coloque um fio de azeite em uma panela, deixe aquecer e coloque a costela com a marinada. Deixe em fogo alto até começar a fritar. Acrescente um pouco de água e deixe secar de novo. Coloque mais água. Vá repetindo isso até que a carne esteja macia e bem cozida. Esse processo de cozimento vai formando um fundo escuro na panela que dará gosto ao braseado. Mas atenção, não deve queimar, nem ficar muito preto, isso dará gosto de queimado. Quando a costelinha estiver bem dourada, desligue o fogo e reserve quente.

ANGU DE MILHO VERDE:

Angu de milho verde: Debulhe as espigas e bata o milho no liquidificador ou processador até triturar bem. Se necessário acrescente um pouco de leite para facilitar o processo. Em uma panela rasa e anti-aderente, coloque a manteiga e frite o alho. Despeje o milho e deixe cozinhar, sempre mexendo com um pão duro para não grudar. Quando passar de amarelo claro, para amarelo escuro, acrescente a cebolinha. Não é um creme de milho, por isso, tem de ficar firme, porém, cremoso. Se estiver muito líquido, deixe secar mais e se ficar muito seco, acrescente um pouco de leite. Reserve quente.

FAROFA:

Farofa: Aqueça a manteiga até derreter, acrescente a farinha e deixe dourar. Acerte o sal se necessário (caso a manteiga não tenha sal).

MOLHO DE PEQUI:

Molho de pequi: Triture a polpa de pequi com um pouco de água. Retire as costelas da panela e nela refogue o alho para aproveitar todo o caldo do cozimento. Junte a polpa de pequi e tempere com sal. Deixe ferver até ficar um molho grossinho. Reserve.

CHIPS DE JILÓ:

Chips de jiló: Corte os jilós em rodela bem finas. Aqueça o óleo em uma frigideira e frite até ficarem transparentes. Sirva a costela com os acompanhamentos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31747-costelinha-braseada-com-angu-de-milho-verde-e-chips-de-jilo.html>