

COSTELINHA DE PORCO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco
3 dentes alho
1 cebola
1 limão
sal a gosto
1 sachê de caldo de bacon
1 kg de batatas

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com limão, alho, caldo de bacon e sal.

Deixe marinar na geladeira por 1 hora.

Embrulhe as costelas no papel alumínio bem embalado.

Coloque no forno por 40 minutos.

Retire a costela do alumínio.

Cozinhe as batatas 'al dente' com uma pitada de sal.

Escorra as batatas e coloque na forma por cima das costelas.

Cubra com as cebolas cortada em rodela. Volte ao forno por mais 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31759-costelinha-de-porco-com-batatas.html>