

COSTELINHA NO CASULO AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

500 g de costelinha de porco

1 kg de sal grosso

1 limão

340 g de molho madeira

1 dente de alho picado

ervas finas a seu gosto

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Pegue a costelinha e deixe-a marinando com o limão, o alho, o azeite e as ervas a seu gosto, reserve.

Pegue uma tigela de vidro que possa ir ao forno e que caiba a costelinha, se não couber corte a costelinha no meio. Jogue no fundo da tigela o sal grosso até cobrir todo o fundo e ficar com uma altura de um dedo.

Pegue a costelinha que está reservada coloque na tigela em cima do sal grosso e depois pegue o sal que sobrou e cubra totalmente a costelinha, sem faltar nenhum espaço que possa vê-la.

Depois leve ao forno já preaquecido a 180°C e espere em torno de 80 minutos.

Enquanto a costelinha assa, pegue o molho madeira, coloque em uma panela e cozinhe durante 10 minutos, sem parar de mexer e reserve.

Tire a costelinha do forno e você vai perceber que o sal grosso petrificou e criou um casulo. Quebre esse casulo e retire a costelinha, retire o excesso de sal.

Coloque-a em uma outra tigela de vidro untada com manteiga e azeite e leve ao forno por mais 20 minutos ou até dourar a parte de cima da costelinha.

Depois despeje o molho que estava reservado em cima da costelinha e deixe por mais 5 minutos no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32162-costelinha-no-casulo-ao-molho-madeira.html>