

COSTELINHA DE PORCO ASSADA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de costela de porco
1 kg de mandioca
2 limões
6 dentes de alho
sal e pimenta a gosto
salsinha picada para enfeitar

MODO DE PREPARO

De véspera, temperar as costelinhas cortadas em pedaços com alho, os limões, sal e pimenta a gosto.

No dia seguinte, colocar as costelinhas em forma regada com um pouquinho de óleo, cobrir com papel alumínio e levar para assar em forno médio por uns 45 minutos.

Enquanto isso, cozinhar a mandioca em água e sal por mais ou menos 20 minutos, depois de cozida escorrer e reservar.

Retirar o papel alumínio da forma, juntar a mandioca cozida com as costelinhas e devolver ao forno por uns 30 minutos ou até ficarem coradas.

Depois é só arrumar tudo numa travessa salpicar a salsinha picada e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32253-costelinha-de-porco-assada-com-mandioca.html>