

COSTELINHA DE PORCO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

1 cebola grande

3 dentes de alho

4 colheres de molho shoyu

uma pitada de pimenta moída

1 colher de banha de porco

1 1/2 litro de água

1 copo de suco de laranja

alecrim e sal a gosto

MODO DE PREPARO

No dia anterior separe as costelinhas em pedaços.

Em uma tigela, coloque a carne o sal e a pimenta, esmague o alho, o alecrim com o molho shoyu e acrescente a carne, misture bem.

Coloque o suco de laranja e deixe a carne mergulhada no marinado.

Leve à geladeira e cubra com plástico filme, deixe até o outro dia.

No dia seguinte aqueça a banha em uma panela, preferencialmente de ferro, ou em uma frigideira antiaderente, coloque somente as costelinhas uma a uma, reserve o marinado.

Acrescente a água na carne e cozinhe até secar a água, deixe a carne bem dourada.

Em seguida coloque a cebola cortada em rodelas e a água do marinado.

Cozinhe até engrossar o molho e está pronto.

Fica delicioso servir com mandioca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32340-costelinha-de-porco-especial.html>