

COSTELINHA DE PORCO COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

1 peça de costelinha de porco de aproximadamente 1 kg

200 g de molho barbecue

6 batatas cortadas ao meio

3 limões

1 laranja

3 dentes de alho

Azeite

Sal

Pimenta

Curry

MODO DE PREPARO

Misture o suco dos 3 limões e da laranja, com uma colher de chá de sal, 1 pitada de curry, o alho amassado, a pimenta (utilizamos a pimenta calabresa, mas pode ser outra pimenta de sua preferência) e 2 colheres de sopa de azeite.

Regue a carne com o tempero e deixe marinar por aproximadamente 12h.

Coloque a carne em uma assadeira com os ossos para baixo, despeje o tempero novamente sobre a carne e acrescente as batatas picadas ao redor, pinceladas com azeite e sal.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido em 180º por cerca de 1 hora e 20 minutos.

Retire o papel alumínio e cubra a carne com o molho barbecue (utilizamos o Heinz, pela qualidade), espalhando bem sobre toda a peça (o ideal é ser uma camada generosa de molho).

Deixe por mais 20 minutos com o forno alto.

Sirva com arroz branco e uma salada de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32372-costelinha-de-porco-com-molho-barbecue.html>