COSTELA DE PORCO ASSADA COM AIPIM DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg costela de porco (não muito gorda)

1/2 kg de aipim cozido al dente

ervas-finas e sal a gosto

1/2 copo de vinho tinto seco

1 copo de água

1 cebola grande picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Lave as costelas de porco, passando limão.

Em um pirex coloque o vinho, água , sal ,ervas-finas, cebola e o alho.

Coloque as costelas e misture-as bem nesses temperos , coloque num saco plástico e leve à geladeira por mais ou menos 5 horas.

Passado o tempo (para que as costelas fiquem bem temperadinhas).

Coloque óleo numa panela e sele as costelas.

Coloque então os temperos onde elas estavam, mexendo de vez em quando e se necessário colocando um pouco mais de água, para que fiquem bem cozidas.

Reserve.

Cozinhe o aipim até que fique al dente. Tempere os pedaços com sal.

Num tabuleiro arrume as costelas e os pedaços de aipim e leve ao forno médio até que fiquem douradinhos.

Você deve virar as costelas e pedaços de aipim para que fiquem corados nos dois lados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32396-costela-de-porco-assada-com-aipim-do-lucio-cezar.html