COSTELA SUÍNA À MODA GOURMET

INGREDIENTES

1 costela suína de aproximadamente 800 g ou mais

1 copo de vinagre

1 cabeça de alho amassada com pouco sal

5 ramos de alecrim

1 colher de sopa de ervas finas desidratadas

1 colher de sopa de estragão

sumo de 4 limões grandes

3 colheres de manteiga

5 batatas

2 cebolas grandes

1/2 copo de azeite

MODO DE PREPARO

Comece a preparar essa receita 2 dias antes de assar, é essencial para que o sabor seja o ideal.

Coloque a costela num recipiente com o vinagre e água, deixe-a totalmente submersa por 15 minutos.

Depois retire do vinagre e a transfira para a assadeira, faça furos na peça de carne com uma faca fina.

Passe na costela inteira e deixe, o alho, o alecrim, o estragão, as ervas finas e por último regue com o azeite e o sumo dos limões.

Cubra a peça com papel alumínio e coloque dentro de uma sacola, isso evita que o cheiro de alho atinja os outros alimentos, depois coloque na parte de baixo da geladeira. Deixe lá por 2 dias.

No dia do preparo, retire o papel alumínio com cuidado e passe uma colher de manteiga na costela inteira, leve ao forno baixo por 2 horas.

Abra a peça novamente após as 2 horas, passe mais uma colher de manteiga e coloque as cebolas e as batatas cortadas ao meio em volta da costela.

Feche novamente com papel alumínio e aumente o fogo para 200ºC, deixe por mais duas horas, sempre vigiando para não queimar, afinal nem todos os fornos são iguais.

Após as 2 horas retire o papel alumínio, passe a última colher de manteiga sobre ela e regue com o molho que se forma no fundo da assadeira e deixe dourar.

Sirva com arroz branco, farofa e vinagrete.

Vale a pena.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32944-costela-suina-a-moda-gourmet.html