

COSTELINHA DE MEL

INGREDIENTES

1 kg de costelinha suína
1 e 1/2 xícara de água fria
1 xícara de chá de mel
1/2 xícara de chá de shoyu
1 colher de sopa de margarina ou manteiga
1 colher de sopa de azeite
2 dentes de alho picado
1 pitada de sal
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho com azeite e a margarina.
Acrescente a costelinha temperada com o sal e a água.
Cozinhe a carne em fogo baixo até começar a dourar, mexendo de vez em quando.
Se necessário acrescente mais água.
Em um recipiente faça a mistura do mel e shoyu, até o mel desgrudar da colher.
Quando a carne estiver dourada, acrescente a mistura do mel e shoyu e mexa por 2 minutos.
Desligue o fogo .
Coloque a cebolinha por cima e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33805-costelinha-de-mel.html>