

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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