

COSTELINHA COM BARBECUE E BATATAS COM CHEDDAR

INGREDIENTES

COSTELINHA:

Costelinha: 1 kg de costelinha de porco

1 xícara de açúcar mascavo

sal

MARINADA:

Marinada: 1 cebola picada

4 dentes de alho esmagados

3 folhas de louro

1 folha de alho poró picada

50 ml de cachaça

3 colheres de sopa de vinagre balsâmico

sal

MOLHO BARBECUE:

Molho barbecue: 1 cebola pequena picada

2 colheres de sopa de azeite

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de água

100 ml de vinagre balsâmico

3 colheres de sopa de molho inglês

3 colheres de sopa de ketchup

1 colher de sopa de chili em pó

2 folhas de louro

sal

BATATAS:

Batatas: 4 batatas médias cortadas ao meio

água aromatizada com louro, cebola e alho

200 g de queijo cremoso tipo cheddar

50 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

MOLHO BARBECUE:

Molho barbecue: Refogue a cebola no azeite. Coloque o açúcar, a água, o vinagre e dissolva bem. Adicione sal, o chili, o ketchup e o molho inglês. Deixe em fogo baixo, mexendo às vezes, até que fique bem cremoso e reserve.

COSTELINHA:

Costelinha: Em um refratário misture todos os ingredientes da marinada. Junte a costelinha, cubra com papel filme. Deixe descansar em geladeira virando a cada hora por no mínimo 6 horas. Retire a costelinha da marinada e em uma frigideira sele a costelinha com um pouco de açúcar mascavo. Leve ao forno em uma temperatura de 200°C por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e passe um pouco do barbecue e polvilhe um pouco do açúcar. Retorne ao forno. Faça o procedimento a cada 30 minutos por 2 horas.

BATATAS COM CHEDDAR:

Batatas com cheddar: Misture o queijo cremoso com o creme de leite. Coloque uma colher de sopa em cima de cada batata já cozidas. Leve ao forno a 200°C em uma forma untada com azeite por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35178-costelinha-com-barbecue-e-batatas-com-cheddar.html>