

COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO SHOYU E MEL

INGREDIENTES

- 1 kg de costelinha de porco limpas e cortadas em pedaços
- 100 ml de molho shoyu
- 100 ml de mel
- suco de uma laranja
- 1 dente de alho amassado
- sal e pimenta-do-reino a gosto (lembre-se que o molho shoyu já é salgado)
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de chá de farinha de trigo
- tomate cereja para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um refratário junte o molho shoyu, o mel, a laranja, o alho, o sal, a pimenta e as costelinhas. Deixe marinar por uma hora, coberto com papel filme na geladeira.

Após retire o excesso do molho e reserve-o.

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno médio por uma hora.

Após retire o papel alumínio e deixe dourar por 20 minutos.

Enquanto isso, leve ao fogo baixo o molho reservado e acrescente a farinha de trigo e a manteiga, mexendo sempre até engrossar.

Espalhe o molho em cima das costelinhas e sirva.

Se preferir decorar com tomates. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36251-costelinha-de-porco-ao-molho-shoyu-e-mel.html>