

COSTELA SUÍNA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de costela suína
3 tomates picados
2 cebolas picadas
1 pimentão verde
1 salsinha
1 coentro
5 limões
pimenta calabresa seca a gosto
sal a gosto
alecrim
louro em pó
alho

MODO DE PREPARO

Ferver a costela com alho e limão por 3 minutos.

Depois de devidamente fervida temperar com alho, cebola, suco de limão deixar em repouso por 1 hora.

Refoge tudo no azeite.

Em outro recipiente corte a cebola, tomate, pimentão, alho e os demais temperos e faça um molho para que depois de refogado junte tudo. Coloque em um refratário de vidro untado com azeite e cubra com papel alumínio e leve ao forno aquecido a 290°C. A cada meia hora tire do forno e vire a costela para que possa dourar dos dois lados.

Sirva com porções de arroz branco e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36255-costela-suina-ao-forno.html>