

COSTELINHA DE PORCO COM MEL E GERGELIM

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco cortada

3 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino

1 colher de chá de azeite de oliva

5 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de gergelim

MODO DE PREPARO

Corte a costelinha dividindo um osso do outro.

Amasse o alho e tempere a costelinha com o alho, sal e pimenta-do-reino.

Coloque no forno para assar em cima de uma grelha por 40 minutos ou enquanto estiver cozida e sequinha por fora.

Aqueça uma frigideira grande com o azeite.

Distribua a costelinha na frigideira e jogue o mel e em seguida o gergelim, com o auxílio de uma pinça vá virando as costelinhas.

Quando todos os lados estiverem caramelados desligue o fogo e pode ser servido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37211-costelinha-de-porco-com-mel-e-gergelim.html>