

COSTELINHA DE PORCO COM LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela de porco

1 limão espremido

2 sachês de sazón vermelho (carnes)

1 cebola

1/2 kg de batatas bolinha

3 colheres de sobremesa de alho triturado

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente junte o suco do limão espremido, o sazón, o alho, metade da cebola picada, o sal e a pimenta.

Misture tudo e passe por toda costela com a ajuda de um pincel.

Reserve a costela por aproximadamente 1 hora na geladeira.

Após uma 1 hora embrulhe a costela em papel alumínio com pelo menos duas voltas.

Coloque no forno preaquecido a 250°C, ao colocar a costela abaixe o fogo para 180°C, deixe assar por 50 minutos.

Enquanto isso prepare os acompanhamentos:

Coloque as batatas lavadas em uma panela com sal e água fervente e deixe cozinhar por 30 minutos, ou até que elas fiquem macias.

Corte a outra metade das cebolas em rodelas.

Após 50 minutos retire a costela do papel alumínio e coloque na mesma forma juntamente com as batatas bolinhas e as rodelas de cebola.

Coloque novamente em forno baixo por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37782-costelinha-de-porco-com-limao.html>