

COSTELINHA DE PORCO AO VINHO

INGREDIENTES

2 kg de costelinha de porco

1 kg de batatas

1 kg de tomate

1 kg cebola

2 alhos

1 litro de vinho branco seco

azeite

sal (quanto baste)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, frite o alho no azeite

Coloque a carne para fritar, frite até que esteja marrom.

Pique o tomate, a cebola e corte ao meio as batatas (somente no meio).

Na própria panela monte camadas de carne, batatas, cebolas e por último os tomates.

Coloque meio litro de vinho e deixe cozinhar.

Quando estiver quase seco o fundo da panela coloque a outra metade do vinho e deixe evaporar.

Sirva em seguida com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38888-costelinha-de-porco-ao-vinho.html>