

# COSTELA AO MOLHO DE SHOYU

## INGREDIENTES

- 1 kg de costela de porco cortada em pedaços
- 1 colher de sobremesa de sal
- 5 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de shoyu
- 2 dentes de alho amassados

## MODO DE PREPARO

Misture o sal, metade da manteiga, o shoyu e o alho até obter uma pasta. Esfregue essa pasta nas costelas. Deixe descansar por alguns minutos para que a carne absorva o tempero.

Preaqueça o forno.

Arrume as costelas numa assadeira untada e espalhe a manteiga restante por cima.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno para assar por uns 30 minutos. Elimine o papel-alumínio e mantenha no forno por mais uns 30 minutos, quando a carne deverá estar macia e dourada.

Acentue ainda mais o sabor com gotas de limão.

Sirva em seguida com purê ou molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39005-costela-ao-molho-de-shoyu.html>