

COSTELINHA SUÍNA ASSADA COM ABOBRINHA ITALIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de costelinha suína
- 1 cebola média cortada em cubos grandes
- 2 dentes de alho inteiros
- 100 ml de cachaça
- 3 colheres de azeite
- 50 ml de molho shoyu
- Suco de 1 limão
- Sal, orégano a gosto.
- 2 unidades de abobrinha italiana cortadas em rodelas grossas (reserve)

MODO DE PREPARO

Cortar a costelinha, escaldar e reservar.

Bater no liquidificador todos os ingredientes, menos as abobrinhas.

Deixar para colocar o sal por último, pois talvez não seja necessário.

Colocar a carne em um saco plástico e deixar neste molho que foi batido marinando por 30 minutos na geladeira.

Montar em uma assadeira a carne e levar ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos.

Acrescentar as abobrinhas e deixar por mais 20 minutos.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40078-costelinha-suina-assada-com-abobrinha-italiana.html>