

COSTELINHA DE PORCO NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

1 xícara de cerveja

1 xícara de água

1 colher de chá de açúcar

sal a gosto

1 colher de chá de pimenta

2 colheres de chá de orégano

2 colheres de chá de manjericão

3 dentes de alho amassados

1 cebola grande picada

MODO DE PREPARO

Coloque a costelinha de porco em um prato que possa ir ao forno.

Em um recipiente à parte, misture todos os demais ingredientes.

Despeje por cima da costelinha, virando-a para que o molho penetre bem na carne.

Assar em forno com temperatura média por cerca de 1 h e 10 minutos.

Se necessário, acrescente um pouco mais de água antes do molho secar completamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/40524-costelinha-de-porco-na-cerveja.html>