

COSTELINHA DE PORCO COM MOLHO DE SHOYU E CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 Kg de costelinha de porco cortada em pedaços não muito pequenos
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas pequenas (ou uma bem grande)
- 3 colheres de óleo ou azeite
- 1 xícara de shoyu
- Temperinhos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a costelinha por cerca de trinta minutos em água, sal, alho e temperos a gosto.

Escorra a água toda.

Corte as cebolas em cubos e reserve.

Em uma panela, coloque o shoyu e a cebola. Deixe ferver até cozinhar.

Em outra panela, frite a costelinha no óleo ou azeite e um pouco de alho.

Depois que a cebola estiver cozida no shoyu, despeje-os na panela onde está fritando a costelinha.

Deixe apurar bem, por cerca de 20 minutos, ou até que você perceba que o shoyu evaporou.

Perceba que não vai mais sal na receita, só no cozimento da carne na água pois o shoyu já tem sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41174-costelinha-de-porco-com-molho-de-shoyu-e-cebola.html>