COSTELINHA DE PORCO COM BATATAS RÚSTICAS

INGREDIENTES

2 kg de costelinha de porco

300 ml de vinho branco seco

sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de cebola

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de vinagre branco

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 xícaras de ketchup

1 folha de louro

1 colher (sopa) de chili em pó

1/2 xícara de água

pimenta-do-reino a gosto

8 batatas asterix

sal grosso a gosto

1 cabeça de alho

1 ramo de alecrim

pimenta-do-reino a gosto

páprica doce a gosto

1/4 de xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, coloque a peça de costelinha e adicione o vinho branco seco

Deixe marinar por 2 horas

Em seguida, tempere a peça com sal e leve para ferver por cerca de 10 minutos em uma panela com bastante água

Após esse tempo, acomode a peça em uma assadeira , cubra com papel

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola

Adicione o açúcar mascavo deixe ele dissolver

Acrescente o vinagre branco, o molho inglês e o ketchup; mexa bem

Adicione a folha de louro, o chili em pó e a água

Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos

Tempere com sal e pimenta

Peneire o molho e está pronto

Após os 30 minutos, retire a costelinha do forno e pincele o molho

Volte ao forno (200° C) por 10 minutos

Retire a peça do forno, pincele o molho novamente e cubra a assadeira com papel

Retorne ao forno (180° C) por 5 minutos

Corte as batatas em 4, no sentido do comprimento

Aqueça uma panela com água e sal grosso a gosto

Adicione as batatas e cozinhe por 8 minutos

Retire as batatas e acomode

Acrescente o alho, o alecrim, o sal grosso, a páprica doce e o azeite

Cubra a travessa com papel

Sirva a costelinha com as batatas rústicas e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4120-costelinha-de-porco-com-batatas-rusticas.html