

COSTELINHA SUÍNA COM PINGA

INGREDIENTES

- 2 kg de costelinha suína
- 1 cebola grande picada
- 1/2 unidade de olho poró picada
- 2 dentes de alho amassado
- 1 tablete de caldo de bacon dissolvido em água morna
- 1 maço pequeno de coentro
- Sal a gosto
- 1 xícara de café de azeite
- 1/2 xícara de café de pinga
- Água o suficiente para cobrir a costelinha
- Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

NA VÉSPERA:

Na véspera: Coloque todos os ingredientes a cima em uma travessa.

Deixe a água por último, misture bem, coloque a costelinha acrescente a água prove se está bom de sal.

Deixe marinando por aproximadamente 12 horas.

Após esse tempo coloque em uma panela com a água do tempero, não é necessário mais óleo. Deixe ferver até secar a água, deixe em fogo médio e deixe fritar um pouco, se for necessário coloque mais um pouco de água.

Quando estiver dourado sirva com o acompanhamento de sua preferência, arroz branco ou mandioca cozida.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41340-costelinha-suina-com-pinga.html>