COSTELINHA DE PORCO COM BARBECUE E BATATAS

INGREDIENTES

500 g de costelinha de porco

3 batatas inglesas em fatias grossas

1 xícara e 1/2 de molho barbecue

3 colheres de sopa de azeite

1 dente de alho picado

Alecrim a gosto

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a costela em uma panela com água fervente por 5 minutos, escorra e reserve.

Regue um refratário de vidro com azeite e adicione as batatas e o alecrim.

Coloque a costela por cima das batatas, tempere com alho, o sal e a pimenta, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200ºC por 40 minutos.

Após esse tempo, retire o papel alumínio e regue a costela com o molho barbecue.

Retorne ao forno sem o papel alumínio e deixe assando por mais 25 minutos.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41345-costelinha-de-porco-com-barbecue-e-batatas.html