

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 200°C 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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