COSTELA SUÍNA COM MOLHO AO FORNO

INGREDIENTES

1 costela suína (1 a 2 kg)

1 xícara chá catchup

2/3 do suco de um limão

1 xícara de vinho branco ou tinto

1/2 xícara de mostarda escura, dijon ou com ervas

1 colher de sobremesa de açúcar ou açúcar mascavo

1 colher de sobremesa de molho de pimenta

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

A costela pode ser preparada estando ainda parcialmente congelada.

Corte a costela em pedaços de 10 cm mais ou menos.

Em uma tigela prepare o molho juntando os ingredientes.

Coloque os pedaços de costela e o molho em uma panela de pressão.

Deixe na pressão por 35 minutos.

Retire os pedaços de costela e o molho e coloque tudo numa assadeira.

Leve ao forno convencional por mais 15 minutos.

Sirva quente.

As quantidades dos ingredientes do molho podem ser dobradas, dependendo do tamanho da costela.

O molho resultante depois da costela assada é idêntico ao barbecue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41496-costela-suina-com-molho-ao-forno.html