COSTELINHA DE PORCO ASSADAS

INGREDIENTES

2 Kg de costelinha suína cortadas em tiras de 10 cm

1/2 litro de vinho branco seco

1 copo americano de vinagre branco (200ml)

suco de 2 limões

1 cabeça de alho média picada

sal a gosto

sálvia e orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de chá de colorau

Ajinomoto a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque as tiras de costelas e despeje o suco de limão.

Adicione sal, pimenta-do-reino, colorau e orégano.

Esfregue toda a carne com as mãos e deixe descansar por 1 hora a 1 hora e meia.

Adicione o vinho misturado ao vinagre até cobrir toda a costela.

Cubra com papel alumínio e deixe por no mínimo 6 horas na geladeira mexendo de vez em quando.

Coloque as costelinhas numa assadeira pulverize ajinomoto.

Salpique sálvia e orégano, cubra com papel alumínio.

Preaqueça o forno em temperatura baixa e leve por 1 hora em fogo médio/alto.

Atenção: lembre-se de regar a carne com o caldo da marinada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41507-costelinha-de-porco-assadas.html