COSTELINHA DE PORCO ESTILO MEMPHIS

INGREDIENTES

2 kg de costela suína

2 colheres de sopa de sal refinado

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de sopa de páprica picante

4 colheres de chá de alho granulado

4 colheres de chá de cebola granulada

4 colheres de chá de chilli em pó

2 colheres de chá de pimenta preta do reino

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos secos.

Tempere as costelas com o mix de temperos secos e deixe descansar por 12 horas na geladeira.

Enrole as costelas em papel alumínio e leve ao forno.

Após aproximadamente 2 horas, retire o papel alumínio e deixe mais alguns minutos até dourar.

O tempero que sobrar pode ser guardado em algum recipiente hermético por até 6 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41733-costelinha-de-porco-estilo-memphis.html