COSTELINHA DE PORCO COM MINICEBOLAS

INGREDIENTES

2 kg de costelinha suína em pedaços

suco de 3 limões

3 dentes de alho amassados

sal e pimenta do reino a gosto

3 colheres (sopa) de molho shoyu

3 colheres (sopa) de mostarda

1 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

3 xícaras (chá) de mini cebolas s/casca

2 colheres (sopa) de ervas finas

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de costelinha com suco de limão, o alho, sal, pimenta, shoyu, mostarda e a água.

Deixe descansar por 40 minutos.

Coloque em uma fôrma e leve ao forno médio por 40 minutos coberto com papel alumínio.

Retire o papel após 40 minutos e continue assando por 30 minutos ou até dourar por igual, regando de vez em quando com o líquido da fôrma.

Em uma frigideira grande derreta a manteiga com o azeite, coloque as minicebolas, as ervas finas, tempere com sal, mexa e refogue até dourar.

Retire as costelinhas do forno, transfira para uma travessa e sirva com as minicebolas douradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41809-costelinha-de-porco-com-minicebolas.html