

COSTELINHA EMBRIAGADA

INGREDIENTES

700 g de costela
2 batatas cozidas e cortadas em rodela
4 colheres de sopa de alho batido
150ml de mostarda
4 colheres de sopa de sal
250 ml de água
150 ml de mel
200 ml de limão
250 ml de cachaça
Pimenta biquinho para decorar
Cheiro verde para decoração

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o limão, a água, o mel, a mostarda e a cachaça.

Junte o alho e o sal e mexa bem para fazer o molho da costela. Deixe a costela marinando no molho de um dia para o outro. Feito isso coloque a costela em uma assadeira, cubra com papel alumínio e deixe no forno assando por cerca de 2 horas à 180°C. Para finalizar frite a batata e monte o prato com o cheiro verde e a pimenta biquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41893-costelinha-embriagada.html>