COSTELINHA EMBRIAGADA

INGREDIENTES

700 g de costela

2 batatas cozidas e cortadas em rodelas

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 180ºC. 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