COSTELA DE PORCO AO MOLHO BARBECUE (ESTILO AMERICANO)

INGREDIENTES

1,5 kg de costela de porco (inteira)

1 colher (chá) de sal com alho

1 colher (chá/rasa) de pimenta vermelha em pó

1 colher (chá/rasa) de pimenta-do-reino

1 colher (chá) de cominho

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de páprica

¼ xícara (chá) de açúcar moreno/marrom

1 colher (chá) de fumaça líquida

1 colher (sopa) água

MODO DE PREPARO

Retire excesso de gordura da costela.

Preaqueça forno a 120ºC.

Prepare o tempero seco em um tijela pequena, adicionando o sal com alho, pimenta vermelha em pó, pimenta-do-reino, cominho, orégano, páprica e açúcar moreno/marrom e misture até que se obtenha uma mistura homogênea.

Em outra tijela pequena misture a fumaça líquida e água.

Pincele a costela com a mistura de fumaça líquida e água e deixe descansar por 5 minutos.

Coloque a costela em uma travessa e com as mãos esfregue a parte inferior da costela com uma porção do tempero seco e a parte superior da costela com o restante do tempero seco.

Leve a travessa ao forno por 2 horas.

Retire a travessa do forno após 2 horas e pincele a costela com molho barbecue, dos dois lados formando uma camada grossa de molho na parte superior da costela.

Cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno novamente por mais 2 horas.

Retire a travessa do forno após 2 horas, pincele a costela com mais uma camada de molho barbecue e deixe descansar por 10 minutos.

Corte a costela em 2 ou 4 partes e sirva com milho cozido e salada de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42030-costela-de-porco-ao-molho-barbecue-estilo-americano.html