

COSTELA DE PORCO NA CACHAÇA

INGREDIENTES

1/2 kg de costela de porco

1 copo 150 ml de cachaça

1 cebola picada

1 tomate picado

alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture metade de todos os ingredientes na cachaça e mergulhe a costela de porco.

Coloque na geladeira de um dia para outro.

No dia seguinte, retire o tempero e coloque a outra metade dos ingredientes sem cachaça.

Cubra com papel alumínio e coloque no forno por aproximadamente 40 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42367-costela-de-porco-na-cachaca.html>