

COSTELINHA COM ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco picada
2 e 1/2 litros de água
1 colher das de mesa de gordura
1 colher das de mesa de sal com alho
1 cebola média, ralada
1 colher das de sobremesa de urucum
1 folha de louro
1/2 cálice de cachaça
1/2 cálice de limão
Ora-pro-nóbis picado a gosto
cheiro-verde a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar as costelinhas, colocar em uma panela, cobrir com água, juntar a cachaça e o limão.
Levar ao fogo para uma leve fervura.
Escorrer e reservar.
Levar ao fogo uma panela; aquecer a gordura e juntar as costelinhas para fritar levemente.
Retirar o excesso de gordura que se formar, acrescentar o sal com alho, a cebola e por último o urucum.
Deixar pegar cor, pingar água, juntar a folha de louro e tampar.
Deixar cozinhar e ir pingando mais água, até a carne amaciar bem e formar um caldo suculento
Acertar o tempero e retirar do fogo.
Lavar e escorrer o ora-pro-nóbis, picar e cobrir as costelinhas.
Não mexer.
Servir com angú e arroz com alho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43573-costelinha-com-ora-pro-nobis.html>