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 ser 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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