

COSTELINHA DE PORCO COM UMBIGO DE BANANA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

4 umbigos de banana

1 limão

sal

Alho

salsinha

cebolinha

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costela a gosto e refogue em uma panela grande. Reserve.

Limpe os umbigos até que fique apenas a parte clara. Pique em uma vasilha com água e limão, para que ele não escoreça. Leve ao fogo para ferventar umas três a quatro vezes não esquecendo de colocar caldo de limão na água.

Depois de ferventado deixe secar no escorredor.

Junte a costelinha que já está cozida, coloque um pouco de água, os temperos e deixe ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43574-costelinha-de-porco-com-umbigo-de-banana.html>