

COSTELINHA DE PORCO FÁCIL

INGREDIENTES

Cerca de 2,5 kg de costelinha de porco

5 dentes de alho

1 colher de sopa de azeite de dende

2 caldos de costelinha de porco

1 cebola media picada

1 colher de chá de sal grosso

ervas a gosto (alecrim, manjeriçã, cheiro verde, coentro, tomilho, orégano)

1 dedo de pimenta dedo-de-moça picadinha

1 limão espremido

MODO DE PREPARO

Leve em um saco bem resistente todos os ingrediente e deixe marinar por mínimo 20 minutos ou de um dia para o outro se não estiver com pressa.

Com o forno preaquecido leve a costelinha bem enrolada no papel alumínio para o tempero não vazar.

Leve ao forno a 200°C por 40 minutos e depois retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46210-costelinha-de-porco-facil.html>