

COSTELINHA COM MOLHO FLAMBADO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: 2 colheres de sopa de azeite

1 cebola picadinha

1 dente de alho picadinho

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 tablete de caldo de carne

1 xícara de chá de água

1 xícara de chá de molho de tomate pronto

Molho de pimenta a gosto

100 ml de pinga

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Dourar a cebola e o alho no azeite.

Colocar o açúcar mascavo.

Flambar com a pinga (colocar a pinga em uma concha e levar a chama do fogão, quando incendiar colocar sobre o açúcar fora do fogo).

Voltar ao fogo e juntar os demais ingredientes.

Deixar ferver por alguns minutos e desligar.

Retirar a costelinha do forno.

Espalhar o molho e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47886-costelinha-com-molho-flambado.html>