

# COSTELINHA DE PORCO COM QUIABO E MILHO

## INGREDIENTES

2 colheres sopa de óleo  
1 kg de costelinha de porco em pedaços  
1 cebola pequena em cubos  
2 dentes de alho picados  
1 folha de louro  
sal, pimenta-do-reino e cebolinha a gosto  
2 xícaras de água fervendo 3 xícaras de quiabo lavado e seco fatiado  
suco de 1 limão  
1 lata de milho escorrida  
arroz para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela grande e larga com óleo em fogo alto e doure os pedaços de costelinha.

Retire.

Refogue a cebola e o alho mexendo por 3 minutos ou até dourar.

Despeje a costelinha, o louro, sal, pimenta e a água fervente.

Cozinhe por 35 minutos ou até a costelinha amaciar e secar o líquido.

Despeje o quiabo, o suco do limão e refogue por 5 minutos, mexendo, ou até a baba parar de soltar.

Despeje o milho e refogue por 3 minutos.

Transfira para uma travessa, polvilhe com cebolinha e sirva acompanhado de arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47921-costelinha-de-porco-com-quiabo-e-milho.html>