# COSTELINHA DE PORCO NA CHURRASQUEIRA

## INGREDIENTES

1 ripa de costelinha de porco

Limão

Sal grosso

Farofa ou parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Após espetar a ripa em zigue-zague, faça alguns furos na carne com um garfo ou a ponta de uma faca.

Esfregue uma das metades do limão, pressionando-a para extrair o suco, por toda carne da ripa e nas pontas dos ossos.

Coloque sal grosso a gosto (não esqueça das pontas dos ossos).

Ponha sobre o fogo (estenda sua mão a 30 cm do fogo e conte 4 segundos, esse é o fogo ideal) com os ossos para baixo todo o tempo.

Quando a carne estiver pronta, faltando somente dourar, retire do fogo, bata o sal e polvilhe a carne com queijo ralado ou farinha.

Volte com a carne para o fogo, dessa vez com a parte dos ossos para cima.

Cuide para que não queime a farinha. Quando a farinha/queijo tiver formado uma casquinha, retire do fogo e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48084-costelinha-de-porco-na-churrasqueira.html