COSTELINHA SUÍNA ACEBOLADA DA FLÁVIA

INGREDIENTES

1 kg de costelinhas suínas cortadas em pedaços de 5 cm e dessalgadas em 3 escaldos

4 cebolas médias cortadas em meia lua

4 dentes de alho cotados em meia lua cada dente (dois pedaços)

Shoyo 2 colheres de sopa

Mostarda amarela 1 colher de sopa

manteiga 1colher de sopa

azeite 1 colher de sopa

pimenta-do-reino em pó

louro em pó

1 colher de sobremesa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Após dois escaldos na costelinha (para remover o excesso de sal) o terceiro deve ser com 10 minutinhos de pressão (este, para amaciar a carne).

Escorra e reserve.

Em uma frigideira alta, com fogo médio,coloque o azeite, a manteiga e o alho, refogue até obter um tom dourado claro.

Em seguida, abaixe o fogo e coloque a mostarda, o luro em pó, a pimenta do reino moída, o Shoyo e a farinha de trigo um de cada vez mexendo sempre com colher de pau.

Mexa, e se preciso for adicione 1/4 de copo de água á mistura de modo que formará uma espécie de caramelo cremoso.

Passe as costelinhas por esse molho por 3 minutos cada lado e coloque em uma baixela, por último coloque as cebolas cuidadosamente para caramelizarem nesse molho, abaixe o fogo e cozinhe cada lado das cebolas por 5 minutos com a frigideira tampada ainda em fogo baixo se achar necessário neste processo, vá pingando água aos poucos.

Depois do tempo corrido, arrume as cebolas entre as costelinhas na baixela onde estão e despeje o restante do molho por cima de tudo. Minha sugestão é servi-la sobre um purê de batatas doces o que irá promover um contraste gustativo bastante interessante. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48702-costelinha-suina-acebolada-da-flavia.html