COSTELINHA NO SHOYU

INGREDIENTES

1 colher(sopa)deóleo

1 kg de costelinha de porco cortada em pedaços tipo a passarinho e com osso.

3 colheres(sopa)deaçúcarmascavo(30g)

240 ml de vodca (1 xícara de chá)

240 ml de água (1 xícara de chá)

240 ml de molho shoyo (1 xícara de chá)

50 g de gengibre descascado e picado (1/3 xícara de chá)

Cebolinha verde picada a gosto

2 pimentões

2 cebola de cabeça

cheiro verde a gosto (coentro, salsinha)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecida (ou frigideira grande) coloque o óleo, costelinha de porco cortada em pedaços tipo a passarinho e com osso, açúcar mascavo e leve ao fogo médio até dourar (aproximadamente 8 minutos).

À parte coloque em um liquidificador a vodca, água, molho shoyu e gengibre descascado e picado e bata rapidamente (30 segundos).

Desligue o liquidificador e coe a mistura sobre a costelinha (já dourada).

Acrescente a cebola de cabeça.

Tampe e leve ao fogo baixo por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até a costelinha estar macia e desmanchando.

Verifique se o molho está encorpado e acrecente o pimentao(se não tiver deixe por mais alguns minutos), apague o fogo, salpique cebolinha verde picada e o coentro e salsinha, sirva acompanhada de arroz branco e salada cozida (cenoura, chuchu, vagem, repolho, batata).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49922-costelinha-no-shoyu.html