

# COSTELINHA DE PORCO MARAVILHA (AO FORNO)

## INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

4 dentes de alho

2 limões

2 colheres de óleo

talos de salsinha

sal a gosto

Acompanhamento:

3 mandioquinhas salsa

1 cenouras

2 colheres de manteiga ou margarina

Sal a gosto

2 xícaras de arroz

óleo a gosto

sal a gosto

5 ramos brócolis

4 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com os temperos um dia antes.

Coloque em um refratário e asse em forno baixo por 40 minutos

e depois pode aumentar a temperatura até dourar.

À parte coloque os legumes (cenoura, mandioquinha) para cozinhar separadamente, quando cozidos, escorra a água, na hora de servir coloque a margarina ou manteiga numa panela, derreta e coloque os legumes e mecha com delicadeza até que todos sejam envolvidos.

Cozinhe o brócolis.

Cozinhe o arroz.

Corte os dentes de alho em fatias bem finas e frite, acrescente o brócolis cozido e cortado em raminhos pequenos e misture ao arroz cozido

Sirva tudo bem quentinho.