COSTELINHA SUÍNA NO ESPETO À MILANESA

INGREDIENTES

700 g de costelinha suína fresca, não grossa

2 limões

Sal a gosto

4 dentes alho

500 g de farinha de mandioca branca

MODO DE PREPARO

Esprema os limões e passe dos dois lados da costelinha.

Moa o alho, misture ao sal e faça a mesma coisa, passando dos dois lados da costela.

Deixe no tempero por 30 minutos.

Nesses 30 minutos prepare o fogo na churrasqueira, quando o braseiro estiver formado pegue a costelinha, espete e coloque para assar.

Deixe uns 20 minutos virando dos dois lados.

Quando começar o pingar a gordura da costelinha, retire da churrasqueira, pegue os 500 g de farinha de mandioca e espalhe dos dois lados da costelinha, até cobri-la com a gordura da carne.

A farinha vai grudar, depois coloque na parte mais alta da churrasqueira para não queimar a farinha, ela vai ficar dourada e crocante, uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51440-costelinha-suina-no-espeto-a-milanesa.html