

COSTELINHA A MODA DO SR. FERNANDO

INGREDIENTES

1 kg costelinha de porco em pedaços

suco de 3 limões

tempero completo com louro

1 colher sopa de shoyu

2 e 1/2 xícaras farinha milho flocada

2 tomates picados e sem semente

1 xícara de salsinha

sal a gosto

fio de óleo soja

MODO DE PREPARO

Fazer pequenos cortes na costelinha e esfregar uma porção de tempero completo, suficiente para salgar a carne, sem exageros pois o shoyu por si só já é um pouco salgado.

Acrescentar o suco dos limões e o shoyo. Temperar bem a carne nessa mistura e deixar marinando por 30 minutos, virando o lado na metade do tempo. Reservar o tempero após o tempo de repouso.

Fritar as costelas em óleo, em fogo alto até dourar por igual. Em seguida, baixar o fogo e, acrescentar a marinada de limões aos poucos, sempre que estiver secando, para que inicie o processo de cozimento da carne, aproximadamente 30 minutos, virando os lados na metade do tempo. Reservar a carne.

Na mesma panela, com fogo desligado, acrescentar a farinha de milho, o tomate e uma pitada de sal. Misturar bem para pegar o tempero que ficou na panela.

Montar sobre uma refratária, fazendo uma caminha com a farinha misturada com tomate, salpicar a salsinha e, por último acrescentar as costelinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51910-costelinha-a-moda-do-sr-fernando.html>