COSTELA DE PORCO COM CERVEJA PRETA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 costela de porco

4 dentes de alho amassados

1 maço bem farto de manjericão

1 cerveja preta

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque um saco plástico e dentro dele a costela e todos os outros ingredientes, feche o saco, a cada hora mude a posição do saco, para garantir que toda a costela receba tempero. Deixe marinando por seis horas.

Enrole a costela em papel alumínio, reserve o líquido do tempero que restou no saco.

Coloque para assar em forno pré aquecido, a duzentos e quarenta graus, por 40 minutos.

Retire o papel alumínio e regue a costela com o restante do tempero e deixe assar por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52201-costela-de-porco-com-cerveja-preta-e-manjericao.html