COSTELA DE PORCO COM SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 peça de costela de porco

Sal grosso a gosto (para cada kg de carne, 1 colher de sopa de sal)

Raspas de 1 laranja

Raspas de 1 limão siciliano

1 pimenta dedo de moça picada

Pimenta calabresa em flocos a gosto

5 colheres de azeite

Suco de 1 laranja misturado com 1 limão siciliano e mel a gosto

MODO DE PREPARO

Numa assadeira envolva 1 peça de costela de porco com aproximadamente 1,5 kg com uma camada fina de sal grosso a gosto (para cada kg de carne, usas-se 1 colher sopa), raspas de uma laranja, raspas de 1 limão siciliano, 1 pimenta dedo de moça fresca picada e pimenta calabresa em flocos a gosto. Regue com 5 colheres (sopa) de azeite.

Cubra com papel alumínio e leve a assadeira ao forno baixo (180ºC) por cerca de 1 hora e meia, cuidando para não secar. Ao final deste tempo retire o papel alumínio aumente o forno a 220 graus e regue ainda no forno com a mistura de suco de uma laranja misturado com suco de 1 limão siciliano e mel a gosto, até que a costelinha esteja bem dourada. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52496-costela-de-porco-com-sal-grosso.html