# COSTELINHA DELICIOSA

## INGREDIENTES

2 costelas suínas congeladas (uns 3 kg) não gorda

2 limões

Tempero completo com pimenta

1 kg batata bolinha

Sal

## MODO DE PREPARO

Tempere as costelas com suco de limão e tempero completo a gosto.

Coloque-as (dobradas se precisar) em sacos pásticos (tire o ar) e leve a geladeira por 24 horas. Vire algumas vezes.

Corte as batatas ao meio e cozinhe em água com sal até amaciarem mas não muito.

Preaqueça o forno médio-alto por 10min.

Envolva as costelas abertas em filme para churrasco e amarre as pontas (pode usar papel de alumínio).

Coloque em assadeira grande com o osso para baixo e leve ao forno por 1 hora.

Retire o filme, coloque as batatas com a casca para baixo entre as costelas e volte ao formo, agora alto, por 30 mim, até tudo ficar dourado.

Sirva a seguir, com rodelas de limão e brócolis alho e óleo e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54283-costelinha-deliciosa.html