

COSTELINHA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) óleo
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 folha de louro picada
- 1 kg de costelinha de porco em pedaços
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o óleo, a cebola, o alho e o louro por 5 minutos ou até dourar. Acrescente a costelinha, sal, pimenta e refogue por 20 minutos ou até a carne amaciar.

Se precisar, junte água fervente, aos poucos, para completar o cozimento. Deixe o caldo secar e transfira para um refratário e, se desejar, sirva com arroz à grega e maionese de legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54857-costelinha-delicia.html>