

COSTELA DE PORCO AO VINHO

INGREDIENTES

1 kg de costeliha de porco congelada
2 colheres (sopa) de catchup
2 colheres (sopa) de molho shoyu
1/2 limão (suco)
1/2 xícara de vinho tinto
1 tablete de caldo de costela
Pimenta-do-reino
1 colher (sobremesa) de molho de pimenta
Sal
Alecrim ou folha de louro
1/2 xícara de mostarda

MODO DE PREPARO

Retire a costela da geladeira, corte-a em dois pedaços com ossos.

Reserve.

Em uma tigela de vidro, faça uma mistura com todos os ingredientes citados acima e misture bem.

Em uma panela de pressão, coloque os pedaços da costela e a mistura feita acima.

Feche a panela e leve ao fogo por mais ou menos 30 minutos.

Passados os minutos, verifique se a costela está macia (caso não esteja deixe por mais uns 5 minutos).

Transfira a costela para uma assadeira com o osso virado para cima e regue com o molho que sobrou na panela (todo).

Se você quiser, corte batata em rodelas meio grossas e coloque ao redor da costela.

Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos ou até dourar.

Regue a costela com o molho de 5 em 5 minutos.

Retire do forno e sirva com salada e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55869-costela-de-porco-ao-vinho.html>