

# COSTELINHA DE PORCO ASSADA AO MOLHO SHOYU

## INGREDIENTES

- 1 peça inteira de costelinha de porco
- 5 colheres de sopa de molho shoyu
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um reservatório coloque a costelinha, derrame sobre ela a o molho shoyu.

Em seguida coloque os demais temperos, espalhando sempre com as mãos.

Deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Sendo que quanto mais tempo melhor.

Se quiser preparar a noite, para fazer no almoço, melhor.

É só deixar bem tampado para não dar cheiro na geladeira.

Leve ao forno para assar por 30 a 40 min, dependendo da temperatura do forno, o meu é de 220°C, então assa em 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56070-costelinha-de-porco-assada-ao-molho-shoyu.html>