COSTELINHA DE PORCO ESPECIALIDADE DA NEIDE!

INGREDIENTES

2 kg de costelinha já cortadas

1 cebola grande picada

6 dentes de alho amassados

louro em pó a gosto

suco de 5 laranjas

pimenta moída

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem lavada a costelinha.

Em uma vasilha grande com tampa, coloque a costelinha e todos os ingredientes.

Deixe marinar ate o dia seguinte!

Leve ao forno já aquecido coberta com papel alumínio, deixe por 30 minutos para cozinhar

Depois retire o papel e deixe por mais 30 minutos para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56123-costelinha-de-porco-especialidade-da-neide.html