

# COSTELINHA SUÍNA COM BARBECUE

## INGREDIENTES

- 1 kg de costelinha suína
- 200 ml de molho barbecue de sua preferência
- 2 xícaras de vinagre de maçã
- 6 dentes de alho
- 1/2 colher (sopa) de tempero baiano ou pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) rasa de coloral
- 1 colher (chá) rasa de pimenta-calabresa
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 folhas de loro
- 1 colher (sopa) de sal

## MODO DE PREPARO

Primeiro, fure toda a costela com faca ou garfo para penetração do tempero

Pique bem picadinho os dentes de alho e misture todos os ingredientes de tempero, menos o barbecue

Espalhe o tempero sobre a costelinha suína e deixe marinar na geladeira por 2 a 3 horas, de tempos e tempos vá virando a costelinha

Após o tempo de marinada, acomode a costela em uma assadeira

Leve ao forno preaquecido a 200

Depois retire o papel alumínio e deixe dourar por uns 30 minutos

Após dourar, passe o barbecue e deixe no forno por mais uns 30 minutos aproximadamente

Tanto o mel quanto o sal ou as pimentas podem variar de acordo com paladar e gosto de cada um que estiver fazendo a receita

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12279-costelinha-suina-com-barbecue.html>