

COSTELINHA DE PORCO NO FORNO VOCÊS NÃO TEM NOÇÃO A DELÍCIA QUE FICA!!

INGREDIENTES

Costelinha;

Cebola picada;

Alho espremido;

Salsinha;

Mostarda;

Tomate picado;

Pimenta calabresa;

Alho poro;

Orégano;

Sal;

Azeite;

Suco de 1 laranja.

MODO DE PREPARO

<div class="" data-block="true" data-editor="80ks6" data-offset-key="1r6jf-0-0"><div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="1r6jf-0-0">Como Fazer Costelinha de porco no forno:</div>

Misture bem todos os ingredientes, tempere as costelinhas, se quiser pode temperar horas antes de colocar no forno é melhor, assim pode ficar marinando

Coloquei mini cebolinhas e algumas rodelas de limão, o limão da um aroma incrível.

Cubra a forma com papel alumínio e leve para assar em forno já pré-aquecido.

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="80ks6" data-offset-key="3tgbc-0-0">Eu deixei assando em em temperatura 150 graus por cerca de 1:20, isso vai depender de cada forno.

Tire o papel alumínio, se tiver muito caldo, escorra o caldo, volte a costelinha para o forno e deixe até dourar.</div>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15779-costelinha-de-porco-no-forno-voces-nao-tem-nocaoo-a-delicia-que-fica.html>