

COSTELINHA DE PORCO AGRIDOCHE BEM FÁCIL DE PREPARAR E FICA UMA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

2 limões

sal e pimenta-do-reino (a gosto)

Para o molho

1 xícara de chá de extrato de tomate

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de sopa de azeite

½ cebola picada

1 dente de alho picado

1 colher de chá de páprica defumada

100 ml de vinagre

1 colher de sopa de molho inglês

1 canela em pau

2 cravos-da-índia

sal e pimenta-do-reino(a gosto)

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com sal e pimenta-do-reino, de todos os lados, e esprema sobre ela o suco dos limões. Deixe marinando por pelo menos 2 horas.

Em uma panela com azeite, refogue o alho e a cebola.

Adicione o vinagre e o açúcar mascavo e mexa bem.

Acrescente os demais ingredientes do molho, mexa e deixe cozinhar em fogo baixo por alguns minutos.

Bata o molho no liquidificador. Reserve.

Envolva toda a costelinha com papel alumínio, coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido a 180°C, por 1 hora e 30 minutos.

Passado esse tempo, retire o papel alumínio, coloque o molho por cima e retorne ao forno por mais 20 minutos.

Agora é só se deliciar com essa costelinha de porco magnífica!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16572-costelinha-de-porco-agridoche-bem-facil-de-preparar-e-fica-uma-delicia.html>