

COSTELINHA DE PORCO AGRIDOCE 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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