

COSTELINHA DE PORCO DOURADINHA E SUCULENTA: É FÁCIL DE FAZER E O SABOR É IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

6 dentes de alho amassados

1 colher (café) de sal

suco de 1 limão

3 colheres (sopa) de óleo

1 cebola média

1 colher (café) de orégano

1 colher (café) de pimenta calabresa seca (a gosto)

1kg e meio de costelinha suína cortada em pedaços

1 colher (café) de pimenta-do-reino

450ml de água

cheiro-verde picado (a gosto)

1 colher (café) de tempero baiano

MODO DE PREPARO

Adicione a costelinha suína numa bacia e tempere com: o suco de limão, sal, pimenta-do-reino, pimenta calabresa seca, orégano, o alho e tempero baiano, misturando bem com as mãos, esfregando em todos os pedaços de carne. Reserve na geladeira por, pelo menos, 30 minutos.

Leve uma panela grossa ao fogo e acrescente o óleo e em seguida, os pedaços de carne, ajeitando-os na panela e tampando-a.

Após uns 4 minutos, dê uma mexida, com uma colher de pau e torne a tampar e cozinhar.

Assim que tiver secado a água, ponha 150ml de água, mexa, tampe novamente a panela e cozinhe em fogo baixo, até tornar a secar a água.

Antes de adicionar mais um pouco de água, deixe fritar um pouco, para dourar. Então, ponha mais um pouco de água, tampe a panela e cozinhe. Faça isso, até a carne estar cozida e douradinha.

Nessa etapa, adicione a cebola e deixe fritar junto, até dar uma douradinha.

Desligue o fogo, salpique cheiro-verde picado a gosto, sirva e saboreie sua fantástica costelinha de porco! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17179-costelinha-de-porco-douradinha-e-suculenta-e-facil-de-fazer-e-o-sabor-e-irresistivel.html>