

COSTELINHA SUÍNA FÁCIL

INGREDIENTES

2 kg de costelinha suína

2 cebolas grandes

1 colher (sopa) de banha de porco

5 dentes de alho

1 pitada de pimenta-do-reino

2 limões

2 pimentas de bode

1 colher (sopa) de páprica doce

sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a costelinha em pedaços

Aqueça a banha de porco em uma panela de pressão e frite as cebolas e o alho

Coloque os pedaços da costelinha na panela, adicione a páprica doce, o suco dos limões, a pimenta do reino e as pimentas de bode, e o sal

Tampe a panela e deixe cozinhar por 25 minutos

Destampe a panela após o cozimento, deixe secar a água até começar a fritar a costelinha

Adicione o cheiro

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/239-costelinha-suina-facil.html>