

COSTELINHA DE PORCO NO FORNO

INGREDIENTES

1,5 kg de costelinha de porco inteira

1 xícara (chá) de suco de limão

4 dentes de alho

2 folhas de louro

1 colher (sopa) de alecrim

raspa da casca de 1 limão

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com os ingredientes da receita (use o alho amassado)

Deixe marinar por umas 3 horas

Se preferir tempere de véspera e guarde no refrigerador

Coloque a costelinha num refratário junto com a marinada

Cubra com papel

Leve ao forno médio, pré

Retire o papel e asse por mais uns 10 minutos ou até dourar

Sirva em seguida acompanhado de um repolho refogado e farofa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/383-costelinha-de-porco-no-forno.html>