

COSTELINHA DE PORCO ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 peça de costelinha de porco (2 kg aproximadamente)

10 dentes de alho

pimenta a gosto (usei calabresa)

orégano a gosto

1 tomate picado em rodela

1 cebola picada

2 limões

1 copo (americano) de vinagre

7 colheres de ketchup

7 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Misture o ketchup com a maionese e reserve

Lave a costela em água corrente e seque com papel

Coloque a costelinha em uma vasilha e misture os ingredientes, exceto o tomate (misture bem)

Coloque em uma forma forrada com papel alumínio (parte brilhante para cima)

Despeje óleo sobre toda a carne, aproximadamente 1 copo (americano)

Cubra a forma com papel alumínio (lado brilhante para baixo)

Deixe na geladeira de um dia para o outro e coloque o tomate em rodela por cima

Preaqueça o forno a 200

Deixe assar por 1 hora e 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8218-costelinha-de-porco-assada-no-forno.html>