

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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