

COSTELINHA SUÍNA COM BARBECUE HEMMER

INGREDIENTES

1,2 kg de costelinha suína
1 e 1/2 xícara de barbecue
1 limão
5 dentes de alho amassado
Pimenta do reino a gosto
Sal

MODO DE PREPARO

Um dia antes, em um refratário com tampa, coloque a costelinha e tempere com sal, pimenta do reino, alho amassado e o limão

Feche o refratário e deixe na geladeira por 12 horas

Depois das 12 horas marinando, pegue uma panela com água e deixe ferver a água, adicione a costelinha e deixe ferver por 30 minutos

Pré aqueça o forno a 180º por 10 minutos

Coloque a costelinha na assadeira, coloque no forno e asse por cerca de 40 minutos

Assim que ver que está assadinha, retire do forno e coloque o barbecue

Volte ao forno por 15 minutos

Sirva com arroz branco e uma salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5076-costelinha-suina-com-barbecue-hemmer.html>