

COSTELINHA DE PORCO ASSADA

INGREDIENTES

1 costela inteira de porco

alho a gosto

sal a gosto

5 limões grandes (suco)

manjerição a gosto

4 colheres (sopa) de ketchup

2 colheres (sopa) de mostarda

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Tempere a costela com todos os ingredientes juntos e faça furinhos para que penetre na carne

Após o tempero penetrar na carne, enrole no papel alumínio e coloque na churrasqueira durante aproximadamente 30 minutos, virando na metade do tempo

Após os 30 min, retire o papel alumínio e deixe mais 30 minutos para assar

A costela pode ser feita no forno também

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9340-costelinha-de-porco-assada.html>