

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://receitafacilrapida.com.br/receita/383-costelinha-de-porco-no-forno.html>