COSTELINHA DE PORCO COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco

800 g de mandioca

4 dentes de alho picados

3 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (chá) de pimenta

1 colher (sopa) de banha

2 latas de cerveja

3 folhas de louro

1 colher (sopa) de alecrim seco

2 cebolas grande cortadas em fatias

3 colheres (sopa) de salsinha picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a costelinha e corte em pedaços, de dois em dois ossos

Em uma travessa coloque as costelinhas e tempere com sal, pimenta, alho picado, alecrim, louro e shoyu

Misture tudo muito bem e leve ao refrigerador de um dia para o outro

No dia seguinte, cozinhe a mandioca em uma panela de pressão com água e sal até ficar bem macia; reserve

Em uma panela de ferro coloque a banha e frite os pedaços da costelinha de porco até ficarem douradas

Acrescente as cebolas cortadas em fatias e deixe refogar por uns 5 minutos

Acrescente a cerveja e deixe cozinhar até a carne ficar macia; cuide para que o molho não seque

Se necessário, acrescente mais cerveja

Quando a carne estiver macia, acrescente a mandioca cozida em pedaços e deixe aquecer e tomar gosto do molho

Sirva em uma travessa funda e salpique por cima salsinha picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9760-costelinha-de-porco-com-mandioca.html