



# RECEITAS DA FIA

## Costelinha com molho de barbecue

[www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-com-molho-de-barbecue](http://www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-com-molho-de-barbecue)

Ja pensou em preparar uma costelinha com o seu próprio molho de barbecue? O resultado é um prato pra lá de suculento e saboroso sem dizer que super fácil de preparar.

 140 min

 8 porções

### Ingredientes

- 2 Kg de [costelinha de porco](#)
- 1/2 xícara de [açúcar mascavo](#)
- 1 colher de chá de [chilli em pó](#) (opcional)
- 1 colher (chá) [sal](#)
- 400g de [Molho Barbecue](#)

### Modo de Preparo

1. Misture o açúcar com o chilli e o sal, reserve.
2. Tempere a costelinha com sal e pimenta do reino, reserve.
3. Ferva a água em uma panela grande.
4. Coloque a carne e deixe fervendo por 10 minutos.
5. Retire a costelinha da água e seque levemente com um papel toalha.
6. Coloque a costelinha em uma forma, pincele com o [molho barbecue](#) por toda a carne e polvilhe com a mistura de açúcar.
7. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 60 minutos.
8. Retire o alumínio, pincele mais molho e polvilhe a mistura de açúcar. Volte a costelinha para o forno por mais 30 minutos.
9. Repita a operação a cada 30 minutos até que a costelinha fique bem dourada.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)