



Costelinha com molho de cerveja preta

www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-com-molho-de-cerveja-preta

A Costelinha com molho de Cerveja Preta é um prato delicioso, suculento e que toda a família vai adorar. Se você está procurando um prato simples, econômico e delicioso para o almoço em família, acabou de encontrar! Anote aí.

Costelinha com molho de cerveja preta

 140 min  8 porções

Ingredientes

- 2 kilos de costela suína

MOLHO

- 1 xícara de (chá) de [cerveja preta](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) amassados
- 1 sachê de [molho de tomate](#)
- 1/2 xícara de [vinagre tinto](#)
- 2 colheres de (sopa) de [açúcar mascavo](#)
- 1 colher de (chá) de [gengibre](#) ralado
- sal a gosto
- pimenta a gosto.

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador todos os ingredientes do molho.
2. Em uma travessa, coloque a costelinha e coloque o molho por cima, misture bem.
3. Leve à geladeira por aproximadamente uma 4 horas.
4. Coloque em uma assadeira e regue com o molho.
5. Cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar, deixe por 1 hora.
6. Retire o papel e deixe dourar.
7. Sirva com arroz branco.