



# RECEITAS DA FIA

## Costelinha de porco no forno

[www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-de-porco-no-forno](http://www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-de-porco-no-forno)

Para aquele domingo em família que tal fazer essa deliciosa costelinha de porco no forno?

Costelinha de porco no forno

 60 min

 5 porções

### Ingredientes

1. 500 g de costelinha de porco bem limpas e cruas
2. 1/2 xícara (chá) de azeite
3. Sal a gosto
4. 1/2 colher (chá) de pimenta do reino moída na hora

### MOLHO

1. 1 colher e 1/2 (sopa) de molho inglês
2. 1/2 xícaras (chá) de sumo de limão
3. 1 colher (chá) de raspa de limão
4. 1 dente alho amassado
5. 2 colheres (sopa) de Ketchup
6. 1/2 xícara (chá) de vinagre (de maçã de preferência)
7. 1/2 xícara (chá) de óleo
8. 1/4 xícara (chá) de manteiga ou margarina
9. Sal e pimenta preta a gosto

## Modo de Preparo

### CARNE

1. Lave bem em água corrente e limpe as costelinhas.
2. Tempere-as com sal e pimenta do reino a gosto.
3. Enrole-as em papel alumínio, em seguida coloque-as em um refratário por aproximadamente 2 horas a temperatura média (dependendo do forno).
4. Após 2 horas, desenrole-as e coloque-as no mesmo refratário banhadas ao molho de churrasco e leve-as ao forno por 30 minutos ou até ficarem douradinhas.

### MOLHO

1. Em uma tigela misture a manteiga ou margarina, o óleo, vinagre e ketchup.
2. Tempere com o alho esmagado.
3. Em seguida junte também o molho inglês, sumo de limão, as raspas de limão, sal e pimenta.
4. Leve ao fogo e deixe que levante fervura.
5. Retire do lume e deixe repousar um pouco.
6. Sirva-se e aprecie.