Costelinha de Porco no Forno

www.receitasdafia.com/receitas/costelinha-de-porco-no-forno-2

Que tal uma costelinha de porco super suculenta e saborosa? Essa receita é de dar água na boca e super simples de fazer!

Costelinha de Porco no Forno
Image not found or type unknown

60 min 4 porções

Ingredientes

- 1 kg de costelinha suína
- 2 colheres (sopa) de molho de soja
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sobremesa) de gengibre em pó
- 2 folhas de louro
- 2 dentes de alho picados
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- 1 colher (café) de sal marinho

Modo de Preparo

1. Em uma tigela misture muito bem o molho de soja, mel, mostarda, louro, azeite, suco de limão, gengibre, alho, pimenta e sal e reserve.
2. Coloque as costelinhas no refratário ou assadeira.
3. Despeje a mistura de temperos sobre as costelinhas e besunte-as muito bem.
4. Tampe o refratário ou cubra-o com papel alumínio e leve à geladeira por no mínimo 12 horas para que os temperos sejam muito bem absorvidos.
5. Após o tempo de descanso, tire as costelinhas da geladeira e pré-aqueça o forno em 180 graus.
6. Misture as costelinhas com os temperos no refratário novamente e arrume-as uma ao lado da outra. Cubra com papel alumínio.
7. Após 5 minutos de forno ligado, coloque as costelinhas para assar.
8. Asse por 1 hora e 15 minutos, aproximadamente.
9. Tire o papel alumínio, aumente a temperatura do forno para 220 graus e asse as costelinhas por mais 20/30 minutos, regando a cada 5 minutos com o molho que se forma no refratário.
10. Quando estiverem bem coradas e com a carne soltando do osso desligue o forno e sirva.