

# COSTELINHA DE PORCO NO FORNO

## INGREDIENTES

1,5 kg de costelinha de porco inteira  
1 xícara (chá) de suco de limão  
4 dentes de alho  
2 folhas de louro  
1 colher (sopa) de alecrim  
raspa da casca de 1 limão  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com os ingredientes da receita (use o alho amassado)  
Deixe marinar por umas 3 horas  
Se preferir tempere de véspera e guarde no refrigerador  
Coloque a costelinha num refratário junto com a marinada  
Cubra com papel  
Leve ao forno médio, pré  
Retire o papel e asse por mais uns 10 minutos ou até dourar  
Sirva em seguida acompanhado de um repolho refogado e farofa

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/200-costelinha-de-porco-no-forno.html>