

COSTELINHA DE PORCO ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 peça de costelinha de porco (2 kg aproximadamente)
- 10 dentes de alho
- pimenta a gosto (usei calabresa)
- orégano a gosto
- 1 tomate picado em rodelas
- 1 cebola picada
- 2 limões
- 1 copo (americano) de vinagre
- 7 colheres de ketchup
- 7 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

- Misture o ketchup com a maionese e reserve
- Lave a costela em água corrente e seque com papel
- Coloque a costelinha em uma vasilha e misture os ingredientes, exceto o tomate (misture bem)
- Coloque em uma forma forrada com papel alumínio (parte brilhante para cima)
- Despeje óleo sobre toda a carne, aproximadamente 1 copo (americano)
- Cubra a forma com papel alumínio (lado brilhante para baixo)
- Deixe na geladeira de um dia para o outro e coloque o tomate em rodelas por cima
- Preaqueça o forno a 200
- Deixe assar por 1 hora e 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9268-costelinha-de-porco-assada-no-forno.html>