



Ingredientes

- 1 peça de costela suína Alegra
- Sal
- Páprica
- Pimenta-do-reino
- Molho barbecue

Modo de preparo

- 01 Temperar sempre dos dois lados.
- 02 Embrulhar a carne com papel alumínio.
- 03 Levar ao forno em potência alta por 2 horas.
- 04 Retirar do forno e deixar descansar por 15-20 minutos antes de tirar o alumínio, para não perder a textura.
- 05 Passar seu molho barbecue favorito, e retornar ao forno em potência alta por 5 minutos, para caramelizar.