



Quer aprender a fazer uma costelinha deliciosa? Siga o passo a passo desta receita Alegra.

Ingredientes

- 1 costela suína (aprox. 1 kg)
- 1 lata de cerveja
- 1/4 xícara de vinagre de vinho branco
- 1/2 xícara de água gelada
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- Pimenta-preta moída a gosto
- Salsinha e cebolinha frescas e picadas a gosto
- Alho amassado a gosto
- Carvão para a churrasqueira

Modo de preparo

- 01Faça a salmoura com todos os ingredientes, misturando tudo até a completa diluição do sal e do açúcar. Deixe a costela imersa nesta mistura por no mínimo 12 horas, na geladeira.
- 02Remova a costela da salmoura e deixar escorrer por 10 minutos.
- 03Coloque a costela em um saco de poliéster (específico para assar) e posicione o produto numa assadeira.



Costela Suína na Cerveja

Com a família, Final de semana, Gourmet, Pé na Jaca, Receitas

- 04Asse no forno em temperatura de 180º/200ºC por aproximadamente 60 minutos. Enquanto a costela assa, prepare a churrasqueira.
 - 05Remova a costela do saco e finalize na churrasqueira.
 - 06Asse em fogo alto (carvão ou lenha) por aproximadamente 30 minutos, com os ossos voltados para a brasa.
 - 07Vire a costela, aproximando mais a peça do fogo por aproximadamente 5 minutos ou até dourar.
-