

Costelinha de Porco no Forno

Ingredientes:

- 1 peça e Costelinha de Porco
- 1 xícara (chá) de Açúcar Mascavo
- Sal e Pimenta (a gosto)
- 1 colher (sopa) de Páprica Picante
- Mostarda
- 1 colher (sobremesa) de Pimenta Caiena
- 1 colher (sopa) de Páprica Doce

Modo de Preparo:

Antes de mais nada tempere com sal e pimenta a peça de costelinha de porco. Em seguida passe uma camada generosa de mostarda e reserve.

Agora em uma vasilha misture o açúcar mascavo, as pápricas e a pimenta caiena. Então coloque toda essa mistura por cima da mostarda.

Logo após embrulhe em papel alumínio e leve para assar em forno pré-aquecido em 180°. Uma dica para você agora: para cada quilo de costelinha de porco é 1 hora de forno.

Assim que retirar passe uma camada de molho barbecue, embrulhe novamente e deixe com mais 30 minutos a 150°.

Como resultado, essa costelinha de porco no forno fica hiper saborosa e desmancha na boca.

Sirva com batatas fritas!

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)