

Ripa de costela com molho agridoce

1. Ingredientes

Costela

Costelinha de porco (corte especial, cortado de 3 em 3 ossos) - 2,5 kg

Suco de limão

Azeite

Alho

Sal

Pimenta do reino

Molho agridoce

Caldo de carne da costelinha cozida

Suco de abacaxi - 1 xícara

Vinagre de maçã - 4 colheres de sopa

Açúcar mascavo - 4 colheres de sopa

Molho de soja - 2 colheres de sopa

Pimenta malagueta

Maizena diluída em água para engrossar - se necessário

Cebolinha picada em pedaços grandes

2. Instruções

Costela

Tempere a costelinha com limão,alho,sal e pimenta.

Regue com azeite e deixe marinar por 2 horas.

Esquente um pouco de óleo numa panela , polvilhe um pouco de açúcar e deixe caramelizar.

Junte as costelinhas , doure-as e junte agua aos poucos até que estejam completamente cozidas e macias.

Coloque-as num tabuleiro e leve ao forno bem quente até dourar.

Ripa de costela com molho agridoce

Instruções

Molho agridoce

Junte todos os ingredientes e, numa panela, leve ao fogo por 5 minutos.

Engrosse com a maizena e junte a cebolinha picada.

Sirva com batatas e arroz branco.