



Costelinha suína com barbecue



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

02:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Costelinha suína (inteira, limpa)	2 unidades	2 kg
Sal	1 colher (chá)	5 g
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	8 colheres (sopa)	160 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as costelinhas, o sal e o suco de limão, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto, na geladeira, por 1 hora.
2. Transfira para uma GN e regue com metade do óleo. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora. Vire, regue com o óleo restante, e asse por mais 15 minutos, ou até ficarem macias.
3. Pincele as costelinhas com o Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!® e retorne ao forno por mais 10 minutos. Repita este procedimento mais 2 vezes ou até que o molho termine. Retire do forno e sirva em seguida.