



Costela Barbecue



Ingredientes

- 1 pacote (2 peças) de Costela Sulita;

Molho Barbecue:

- 1 xícara de ketchup;
- ½ xícara de açúcar mascavo;
- ½ xícara de vinagre de maçã;
- 2 colheres (chá) de molho inglês;
- 2 colheres (chá) de mostarda;
- 1 colher (chá) de alho em pó;
- 1 colher (chá) de cebola em pó;
- 1 colher (chá) de páprica doce;
- 1 colher (chá) de pimenta chili;
- 1 colher (chá) de cominho;
- 1 pitada sal.



Tempo de preparo:
3h30 min.



Rendimento:
4 porções



Modo de Preparo:

1. Retire a costela Sulita da embalagem e a enrole no papel alumínio.
2. Leve ao forno por 3 horas na temperatura de 160°C.
3. Para o Molho Barbecue, misture todos os ingredientes até ficar com a cor e textura homogênea.
4. Após as 3 horas de forno, retirar a costela e o papel alumínio.
5. Com o auxílio de um pincel, passar o molho barbecue sobre a peça.
6. Leve novamente ao forno na temperatura de 250°C por 10 minutos.
7. Repita esta ação por mais 2 vezes.



Dica de

Acompanhamento:

Costela Barbecue combina muito bem com purês, batatas rústicas, arroz e legumes.



Dica

Tempo de preparo pode ser inferior, porém quanto mais se aproximar do tempo proposto, mais macia e se desmanchando ficará a carne.