



COSTELINHA DE PORCO COM MEL

INGREDIENTES:

- 1 kg de costelinha de porco inteira (no sentido do osso)
- 1 cebola
- 3 dentes alho
- Sal
- 1 limão
- Pimenta do reino
- Catchup
- Mel
- Pimenta tabasco

MODO DE PREPARO:

1. De véspera tempere as costelinhas com os ingredientes acima (exceto com o mel, catchup e o tabasco).
2. Deixe marinar por 12 horas.
3. Em uma tigela pequena coloque 1/4 de mel, 1 colher (chá) de catchup, e umas gotinhas do tabasco, misture bem e pincele (pode lambuzar) sobre a carne.
4. Deixe dourar afastado do carvão, lentamente, regando com o mel.
5. *Dica:* Se quiser, pode utilizar aqueles plásticos próprios para assados, deixa a carne mais macia. Também pode-se assar no forno, acompanhado de batatas e legumes.