



Costeletas de porco com laranja

costeletas de porco com laranja

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

4 costeletas de porco
com pé

2 laranjas

Alecrim seco

Sal q.b

Piripiri

1 colher de sopa de
Becel Cozinha

Amêndoas laminadas

modo de preparação (para 4 porções)

para costeletas de porco com laranja

1. Regue as costeletas de porco com o sumo de 1 laranja. Tempere com um pouco de alecrim seco, uma pitada de sal e piripiri.
2. Deixe marinar durante algumas horas.
3. Pincele as costeletas com Becel Cozinha e grelhe-as de ambos os lados sobre a chapa ou sobre uma grelha.
4. Aqueça o líquido da marinada e deite sobre a carne.
5. Polvilhe com amêndoas laminadas.
6. Sirva com a restante laranja cortada em rodela e acompanhe com legumes estufados.

Saboroso!