



COSTELA SUÍNA COM MOLHO BARBECUE E BATATA RÚSTICA ASSADA COM ALECRIM



Nível Intermediário



Rendimentos 4 porções



Tempo de preparo 40 minutos



Ocasião Dia a Dia



Modo de preparo Forno/Fogão

INGREDIENTES

- 1 peça de Costela Suína Cozida com Molho Barbecue Seara
- 500g de Batata Corte Caseiro Swift
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de queijo muçarela ralado

- Sal a gosto
- Mix de Pimentas Swift a gosto
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

1. Leve a peça de costela suína cozida com molho barbecue ao forno a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

2. Batata rústica assada com alecrim

3. Leve ao forno a 200°C já pré aquecido.

4. Asse por 20 minutos ou até ficarem bem douradinhas.

5. Tempere com sal e alecrim fresco.

DICA: A avelã na farofa dá um sabor e um toque diferente. Você pode substituir por castanha do Pará ou amêndoas picadas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Mix de Pimentas Swift



Batata Palito Swift



Costela Suína Seara

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR