



COSTELINHA DE PORCO COM MOLHO DE TOMATE SECO E CERVEJA



Nível
Intermediário



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
1 hora e 20 minutos



Ocasião
Especial
Dia dos Pais



Modo de preparo
Grelhado na
churrasqueira

INGREDIENTES

COSTELINHA

- Wood Chips para Defumação Laranja Swift a gosto
- 1,2 kg de Costelinha Suína Premium Swift
- 3 colheres (sopa) de Dry Rub Swift
- 200 ml de Caldo Culinário de Legumes Swift

MOLHO DE TOMATE SECO E CERVEJA

- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- 350 ml de cerveja clara
- 3 colheres (sopa) de mel
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Para a defumação, acrescente punhados de wood chips laranja direto na brasa da churrasqueira. Coloque aos poucos, pois o wood chips é bem eficiente em produzir a fumaça necessária para a defumação da carne, repita quando a fumaça cessar.

2. Tempere a costelinha suína com o dry rub.

3. Espete os ganchos e leve para defumar a 70 cm da brasa por 40 minutos.

4. Envolve as costelinhas defumadas em papel-alumínio para churrasco e hidrate com caldo culinário de legumes. Leve a 45 cm da brasa e deixe assar por mais 30 minutos.

5. Enquanto isso, cozinhe o molho. Leve uma panela de ferro com o tomate seco, a cerveja, o mel e o sal para ferver e reduzir ao ponto de molho grosso na primeira altura da churrasqueira, a 15cm da brasa. Essa etapa deve durar cerca de 10 a 15 minutos. Reserve.

6. Abra com cuidado o embrulho de alumínio, disponha as costelinhas na primeira altura da churrasqueira para dourar. Pincele o molho de tomate seco e cerveja nesse processo.

7. Doure por 3 minutos de cada lado. Sirva quente.

DICA: Sirva com limão taiti espremido.

PRODUTOS UTILIZADOS



Costelinha Suína
Premium Swift



Wood Chips para
Defumação Laranja Swift



Dry Rub
Swift



Caldo Culinário de
Legumes Swift

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