



COSTELETA SUÍNA COM POLENTA PALITO



Nível
Iniciante



Rendimentos
4 porções



Tempo de preparo
50 minutos



Ocasião
Dia das Mães



Modo de preparo
Forno/Fogão

INGREDIENTES

- 1 pacote de costeleta suína
- 4 colheres (sopa) de mostarda dijon
- 8 ramos de alecrim desfolhados
- 3 colheres (sopa) de azeite

- Sal e Pimenta Branca Swift a gosto
- 1 pacote de polenta palito
- 1 litro de óleo de soja

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno por 15 minutos a 180 °C.
2. Em uma vasilha tempere as costeletas com mostarda dijon alecrim sal e Pimenta Branca Swift a gosto.
3. Coloque o azeite em uma assadeira e acomode as costeletas temperadas deixando os ossos virados para baixo. Leve ao forno e asse por 50 minutos a 180°C.
4. Quando faltar 10 minutos para as costelas ficarem prontas aqueça o óleo de soja e frite a polenta em palito conforme a orientação da pacote.
5. Sirva as costelinhas ainda quente com a polenta palito.

PRODUTOS UTILIZADOS



Mix de Pimentas
Swift



Costela Suína
Temperada Swift

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