



Costelinha suína frita



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

03:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Costelinha suína (pedaços médios)	20 pedaços	1,8 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Suco de limão	6 colheres (sopa)	90 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as costelinhas, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta-do-reino e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 3 horas na geladeira.
2. Frite-as em imersão, aos poucos, em óleo quente, por 5 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.