



## Costelinha com missô



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Missô	Meia xícara (chá)	150 g
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Saquê mirim	4 colheres (sopa)	60 ml
Costelinha suína (em pedaços)	1 kg	1 kg
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Água	2 xícaras (chá)	400 ml

## Modo de Preparo

1. Em um recipiente médio, coloque o missô, o HONDASHI® e o saquê. Misture bem. Envolve todos os pedaços de costelinha com o tempero e deixe-os marinando na geladeira por 2 horas.
2. Aqueça uma frigideira grande com um fio de óleo e sele as costelinhas, aos poucos, até dourar bem de todos os lados.
3. Junte a água, 100 ml por vez, e cozinhe com a panela semitampada até a secar. Repita a operação até acabar a água e cozinhe por aproximadamente 40 minutos, em fogo médio, ou até que a carne da costelinha esteja bem macia. Sirva em seguida.