



Costelinha suína com batatas



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Costelinha suína (limpa)	2 kg	2 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
Batata bolinha	1 kg	1 kg
Água	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	5 colheres (sopa)	50 g
Açúcar mascavo	4 colheres (sopa)	40 g
Pimenta chili (em pó)	1 colher (chá)	1,5 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as costelinhas, meia colher (chá) do AJI-SAL® Profissional e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico filme e deixe tomar gosto, na geladeira, por 3 horas. Transfira para uma GN, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos.

2. Tempere as batatas com o AJI-SAL® Profissional restante e disponha entre as costelas.

Volte a cobrir com papel-alumínio e retorne ao forno médio (180 graus) por mais 20 minutos, ou até que estejam macias.

3. Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, coloque 450 ml da água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido no restante da água, o açúcar mascavo e a pimenta, e cozinhe por 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, cubra e reserve.

4. Pincele as costelinhas com o molho reservado e retorne ao forno por mais 10 minutos. Repita este procedimento mais 3 vezes ou até que o molho termine. Ao secar todo o líquido do fundo, e as costelinhas e as batatas estiverem douradas, retire do fogo e sirva em seguida.