

COSTELETAS DE PORCO COM **ALECRIM**

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS + 15 MINUTOS

4 costeletas de porco
2 dentes de alho esmagados
250 ml de vinho branco
50g de margarina
1 colher de chá bem cheia de alecrim
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere as costeletas de ambos os lados com sal, pimenta e alecrim. Junte os dentes de alho esmagados e regue tudo com o vinho branco. Deixe marinar durante 2 horas.
2. Passado as 2 horas, leve ao lume a margarina. Junte os alhos e as costeletas. Deixe fritar de ambos os lados sem deixar queimar a gordura.
3. A meio da fritura, junte o marinado. Deixe fritar até a carne ficar passada e o molho apurado. Depois das costeletas fritas, estão prontas a servir. Acompanhe com arroz de açafrão com cogumelos e ervilhas ou esparguete.

Custo: 2.30 € ; Custo por pessoa: 0.57 €

<http://www.saborintenso.com/f16/costeletas-porco-alecrim-9057/>

www.saborintenso.com