



Imagem: Reprodução/WEB



COSTELINHA COM MOLHO BARBECUE (OUTBACK)

INGREDIENTES

2 kg de costelinhas de porco aferventadas em água quente

Molho

1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de cebola picada
½ xícara (chá) de açúcar mascavo
½ xícara (chá) de vinagre branco
2 colheres (sopa) de molho inglês
2 xícaras (chá) de ketchup
1 folha de louro
1 colher (sopa) de chilli em pó
½ xícara (chá) de água
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Espalhe sal por toda a carne e coloque para ferver por 10 minutos em uma panela com bastante água quente. Escorra a água, arrume as costelinhas em uma assadeira, cubra com papel-alumínio e leve ao forno baixo (180 °C) por 40 minutos. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o açúcar mascavo e o vinagre e deixe o açúcar dissolver. Acrescente o molho inglês, o ketchup, o louro, o chilli em pó e a água e cozinhe por 30 minutos em fogo baixo ou até o molho engrossar. Tempere com sal e pimenta-do-reino, coe e reserve. Após os 40 minutos, retire as costelinhas do forno, reti-

re o papel-alumínio e pincele-as com o molho. Aumente a temperatura do forno, asse as costelinhas por mais 10 minutos, pincele novamente com o molho, asse mais 5 minutos e repita mais uma vez essa operação. Sirva com mais molho à parte.

Rende 5 porções.

BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de milho verde
1 lata de óleo (medida da lata de milho)
1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
1 lata de fubá (medida da lata de milho)
4 ovos
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de coco ralado
1 ½ colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência cremosa. Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente. Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar em um forno médio a 180 °C, preaquecido, por 40 minutos.

Rende 10 porções.



Imagem: Reprodução/WEB