



COSTELINHA ao molho barbecue



tempo de preparo

1h30min



rendimento

6 porções

Ingredientes

1,5kg de costelinha suína
3 colheres de sopa de azeite
Sal e pimenta do reino a gosto
Papel alumínio

Para o molho:

1 xícara de chá de ketchup
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
½ xícara de chá de vinagre de maçã
1 xícara de chá de açúcar mascavo
2 colheres de sopa de melado de cana
1 colher de sopa de molho inglês
1 colher de chá de pimenta do reino
1 colher de sopa de páprica picante
1 colher de café de cravo em pó
1 colher de chá de fumaça líquida
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Molho:

Aqueça o azeite na panela Lyon sobre fogo médio e adicione a cebola e o alho. Tempere com sal e pimenta e misture. Adicione o açúcar mascavo e misture até caramelizar. Em seguida, adicione a páprica picante e o melado de cana. Coloque o vinagre de maçã na mistura e deixe reduzir. Adicione o molho inglês, o ketchup, a fumaça líquida e o cravo em pó. Baixe o fogo e deixe a mistura adquirir consistência, misturando sempre. Reserve o molho e deixe esfriar.

Costelinha:

Tempere a costelinha com sal e pimenta e reserve. Aqueça a panela Lyon 360 e coloque o azeite. Em seguida, sele a costelinha em ambos os lados até dourar. Retire a costelinha da panela, coloque sobre uma folha de alumínio e pincele com um pouco de molho. Feche bem a peça na folha de alumínio. Coloque a grelha na panela. Encha com água até a base da grelha. Quando a água ferver, coloque a costelinha sobre a grelha e tampe a panela. Deixe cozinhar ao bafo, em fogo médio. Após 1 hora, retire do alumínio, coloque sobre uma travessa, adicione mais molho sobre a peça e sirva.



Indicamos o uso da Lyon 360, grelha e utensílios de silicone Lyon.

