



Prato Principal

Costeletas de Porco (Estilo Asiático)

Ingredientes



1. costeletas do lombo
2. alho
3. óleo
4. sal
5. pimenta
6. farinha
7. cebola
8. ketchup
9. mostarda
10. soja
11. mel
12. limão
13. batata (acompanhamento)

Tempo: Aproximadamente 30 a 40 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Fazer golpes nas costeletas para não ficarem mal fritas, em seguida descascar o alho
2. Colocar o óleo na frigideira e temperar as costeletas com sal, pimenta preta e farinha
3. Colocar o alho no óleo (para aromatizar o óleo e dourar o alho), em seguida retirar o alho
4. Fritar as costeletas, em seguida retirar as costeletas e colocar meia cebola cortada aos bocadinhos
5. Deixar alourar a cebola e colocar o ketchup, mostarda, molho de soja, mel e sumo de limão
6. Deixar apurar o molho e colocar novamente as costeletas por 10 minutos
7. Fritar umas batatas para acompanhar as costeletas
8. Para finalizar, retirar as costeletas e colocar o alho em cima



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=KpagtCekbE4>