

## **Costelinha de Porco com Mandioca ao Forno**



Ingredientes: 2 quilogramas de costelinha de porco em pedaços

1 quilogramas de mandioca limpa em pedaços

3 unidade de dentes de alho picados

2 colher de sopa de colorau

2 colher de sopa de gengibre picado

0 totaste de shoyu

0 totaste de sal

0 totaste de pimenta

0 totaste de papel aluminio

Instruções de preparação:

Temperar a costelina com sal,colorau,gengibre,shoyu,pimenta,alho (deixe descansar 2 horas)

Em uma assadeira colocar as costelinhas entrecalando com a mandioca Cobrir com o papel aluminio Levar ao forno 2 horas Tirar o papel deixar mais 30 minutos para dourar

Sugestões Adicionais: