

## Costelinhas a Kansas City



Ingredientes: 0.333333 chávena de açúcar mascavado

3 colher de sopa de colorau

3 colher de chá de mostarda em pó

0,5 colher de chá de sementes de aipo

0,5 colher de chá de cebola em pó

0,5 colher de chá de alho em pó

1 colher de chá de piri piri

1 quilogramas de costelinhas de porco

2 chávena de água fervida

1 embalagem de tomate (molho)

0,5 chávena de açúcar escuro

0.333333 chávena de vinagre de cidra

0.25 chávena de polpa de tomate

3 colher de sopa de molho de inglês

0,5 colher de chá de pimenta

0,5 chávena de água quente

Instruções de preparação:

Para as costelinhas, misture o açúcar, o colorau, a mostarda, as sementes de aipo, a cebola em pó, o alho em pó, o piri piri e 1 colher de sopa de sal. Em 2 grandes panelas para cozinhar, coloque as costelas. Esfregue a mistura de especiarias em toda a carne. Cubra as panelas e coloque no frigorífico, pelo menos, 1 hora ou durante 1 dia. Para o molho, misture o tomate concentrado, o açúcar, o vinagre, a polpa de tomate, o molho inglês, uma colher de sopa de mostarda em pó, uma colher de chá de piri piri e a pimenta. Leve a lume alto, mexendo ocasionalmente. Reduza o lume para médio-baixo, tape parcialmente a panela e cozinhe 45 minutos ou até engrossar. Deixe arrefecer completamente na panela. Verta 1 1/4 chávena de molho para servir numa tigela e mexa em água quente; reserva. Pré-aqueça o forno no máximo. Descubra as costelas e adicione 1 chávena de água fervida para cada

panela. Cubra novamente as panelas com papel alumínio. Asse 1 hora e 15 minutos a 1 hora e 45 minutos ou até ficarem macias. Descubra as costelas e transfira para uma travessa. Prepare o grelhador ao ar livre para grelhar. Coloque as costelas na grelha quente, lado do osso para baixo, e cozinhe por 2 minutos. Pincele com o molho na panela; deixe cozinhar 5 minutos. Repita o processo e gire mais 2 vezes, deixe cozinhar mais 10 minutos adicionais. Corte as costelinhas em porções individuais. Sirva imediatamente com o molho reservado. Sugestões Adicionais: