

Costela suína dourada no forno com vinagrete de limão, manga e mel, servidas com purê de maçã verde

(Rende 6 porções)

1 Kg de costela suína
Suco de 2 limões
Sal e pimenta-do-reino moída
na hora a gosto
2 ramos de alecrim
3 dentes de alho inteiros, sem casca
2 colheres (sopa) de azeite
Suco de 1/2 limão

Para o purê
6 maçãs verdes
Suco de 1 limão
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
Sal e noz-moscada ralada a gosto

Para o vinagrete
1 manga quase madura
cortada em cubinhos
Suco de 2 limões
2 colheres (sopa) de coentro picado
2 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de azeite
1 pitada de sal

Tempere a carne com o suco de limão, o sal e a pimenta. Deixe marinando de um dia para o outro, em uma vasilha na geladeira, coberta com filme plástico. No dia seguinte, retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 30 minutos. Coloque as costelas em uma assadeira (de preferência sobre uma grade), junte os ramos de alecrim e os dentes de alho e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno moderado (160°C), preaquecido, por 2 horas. Prepare o purê: em uma panela, coloque as maçãs sem casca, cortadas em pedaços, 3 colheres (sopa) de água, o suco de limão e o açúcar. Leve ao fogo baixo, com a panela tampada, por 15 minutos, mexendo de vez em quando até a maçã começar a desmanchar. Amasse com as costas de uma colher e continue cozinhando até virar um purê. Acrescente a manteiga e tempere com sal e noz-moscada. Reserve.

Retire o papel da assadeira e regue a carne com o líquido da assadeira. Aumente a temperatura para 220°C (alta), pincele as costelas com azeite e limão e asse por mais 15 minutos ou até dourar. Enquanto as costelas terminam de assar, prepare o vinagrete: misture todos os ingredientes e coloque em uma molheira.

Retire as costelas da assadeira e coloque-as em uma travessa. Sirva com o vinagrete e com o purê de maçã.

Carne Suína
Brasileira