

Entrecosto doce e picante

Sugerido por: Sérgio Silva



Ingredientes:

4 Entrecosto
1 chávena de mel
1 chávena de açúcar mascavo
1/3 chávena de molho de soja
1/2 colher de chá de alho
1/2 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de chá de mostarda em pó

Preparação:

Prepare o entrecosto, cortando em pedaços e coloque-o num saco.
Numa tigela, misture o mel, molho de soja e as especiarias.
Adicione metade dessa mistura no saco com o entrecosto e misture bem.
Deixe a carne a marinar no saco no frigorífico durante a noite, virando o saco com frequência. Coloque também a restante mistura no frigorífico.
Retire a carne do saco e coloque-a numa assadeira previamente regada com um pouco de azeite.
Cubra as costelas e asse no forno durante cerca de uma hora a 180°C.
Após este tempo, retire a cobertura e deixe a cozinhar durante cerca de mais 45 minutos ou até estar cozinhado, regando ocasionalmente a carne com o molho.