

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Costelinha de Porco Recheada

CATEGORIA

Especialidades

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Costelinha assada e recheada com pernil.

INGREDIENTES

Costelinha suína, pernil, alho, cebola, mel de engenho.

MODO DE PREPARO

A costelinha é recheada, temperada e assada lentamente até macia. Finaliza-se com mel de engenho.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

2 horas

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Costelinha fatiada

HARMONIZAÇÃO

Cerveja lager

CUSTO MÉDIO

R\$ 55-65

Versão: v1.0 | Data: 21/07/2025