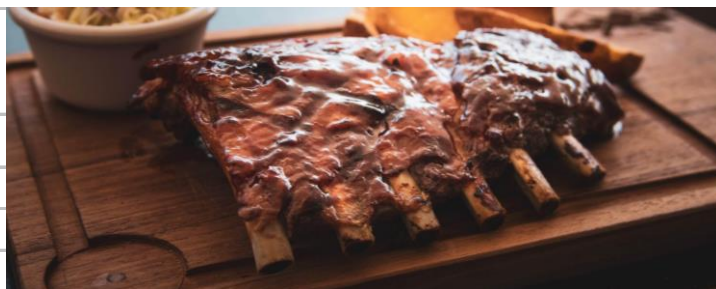


Costelinha BBQ

Classificação:	Prato principal
Número de porções:	2 a 3
Peso da porção:	900gr
Armazenamento:	3 dias na geladeira

Ingredientes	Qtde. bruta	Qtde. líquida	Unidade	% Aprov.	Custo bruto Unitário	Custo Total
Costelinha suína Frimesa	0,900	0,900	UM	100%	R\$ 29,56	R\$ 26,60
Catchup	0,150	0,150	KG	100%	R\$ 12,97	R\$ 1,95
Mostarda	0,050	0,050	KG	100%	R\$ 10,07	R\$ 0,50
Molho ingles	0,030	0,030	L	100%	R\$ 7,00	R\$ 0,21
Vinagre de maçã	0,040	0,040	L	100%	R\$ 3,97	R\$ 0,16
Açucar mascavo	0,030	0,030	KG	100%	R\$ 7,68	R\$ 0,23
Fumaça líquida	0,003	0,003	L	100%	R\$ 29,02	R\$ 0,07
Sal	Qb					
Pimenta	Qb					
						R\$ -

Custo final: R\$ 29,72

TOTAL FINAL

Preço de venda: R\$ 100,00

CMV: 30%

MODO DE PREPARO

1 - Pré-aqueça o forno a 190°

2 - Primeiramente pegue sua costelinha Frimesa, previamente descongelada e tempere com sal e pimenta.

3 - Enrole em papel alumínio com duas a três voltas é o suficiente. Coloque no forno.

4 - Em uma panela adicione o Catchup, mostarda, vinagre de maçã e o molho ingles.

5 - Aqueça em fogo baixo e misture bem.

6 - Adicione os outros ingredientes e continue mexendo por 3 minutos. Reserve.

7 - Após uma hora da costelinha assando, retire do forno e abra o alumínio. Passe o molho barbecue em toda a superfície.

8 - Volte para o forno sem o papel alumínio, e deixe assar.

9 - A cada 20 minutos abra o forno e reforce a camada de barbecue.

10 - Repita este processo por 3 vezes e está pronto!

