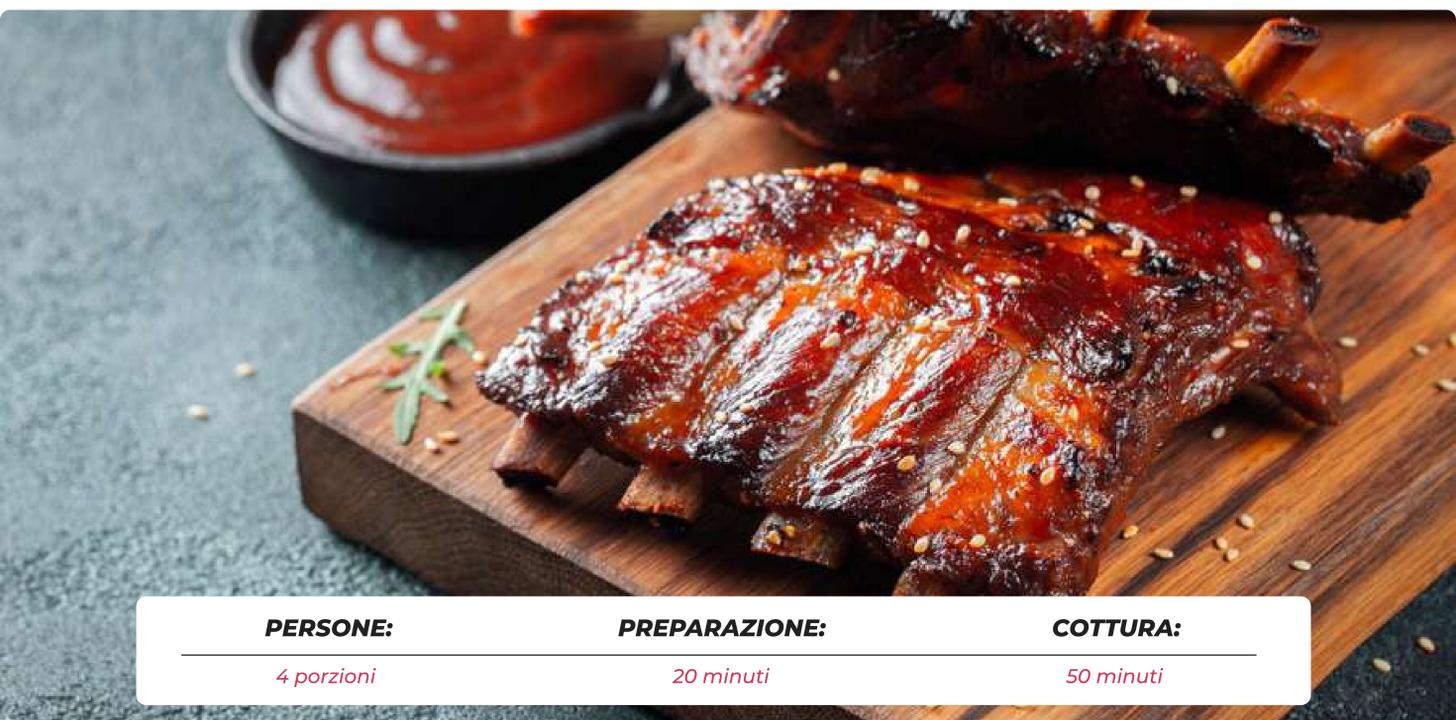


COSTINE DI MAIALE

alla griglia



PERSONE:

4 porzioni

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

50 minuti

INGREDIENTI:

Per le costine:

- 1,4 kg di costine di maiale

Per la marinatura:

- 750 ml di vino rosso
- 80 ml di olio extravergine d'oliva
- 100 g di scalogno
- 6 rametti di rosmarino
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

Per la salsa di accompagnamento:

- 250 g di passata di pomodoro
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 80 g di cipolle bianche
- 1 spicchio d'aglio
- 60 g di aceto di vino bianco
- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di senape
- 10 g di peperoncino fresco
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 10 g di salsa Worcestershire
- 10 g di Tabasco
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

- Iniziate preparando la marinatura per aromatizzare e ammorbidire le costine. In una terrina ampia versate il vino, aggiungete lo scalogno pulito e tagliato a pezzi grossolani e i rametti di rosmarino interi.
- Tagliate le costine e immergetele nella marinatura, assicurandovi di coprirle completamente. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva, il sale e il pepe. Coprite la terrina con pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per circa 2 ore, girando le costine a metà tempo per insaporirle uniformemente.
- Nel frattempo, preparate la salsa di accompagnamento. Tritate la cipolla nel mixer. Scaldate l'olio in una casseruola antiaderente e aggiungete l'aglio sbucciato e tagliato a pezzi grossolani. Fate soffriggere l'aglio per qualche minuto finché l'olio si aromatizza. Rimuovete l'aglio e aggiungete la cipolla tritata. Fate stufare la cipolla per circa 10 minuti, versando gradualmente l'aceto e facendolo sfumare.
- A fuoco molto dolce, aggiungete la passata di pomodoro, il concentrato di pomodoro, la senape, il peperoncino, lo zucchero di canna, mescolando ogni volta che aggiungete un nuovo ingrediente. Aggiungete anche il Tabasco, la salsa Worcestershire, il sale e il pepe. Mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Togliete la salsa dal fuoco e filtratela con una spatola attraverso un colino a maglie strette. Trasferitela in una ciotolina.
- Trascorse le 2 ore di marinatura, scolate le costine dalla marinatura e cuocetele su una griglia ben calda per circa 20 minuti, girandole a metà cottura. Le costine saranno pronte quando saranno cotte uniformemente.
- Servite le costine alla griglia calde, accompagnate dalla salsa di accompagnamento preparata in precedenza.

È preferibile consumare le costine appena cotte.

Potete conservare la carne cruda immersa nella marinatura fino al momento di cuocerla, coperta con pellicola trasparente.

La salsa di accompagnamento si conserva in frigorifero in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente.

Sconsigliamo la congelazione.

Cenni Storici

Come resistere al fascino irresistibile delle costine alla griglia?

Con il loro profumo inconfondibile e la consistenza succulenta, sono le regine indiscusse di ogni barbecue. Ma con la nostra ricetta, scoprirete che sono facilissime da preparare anche a casa, regalandovi un pranzo all'aperto delizioso!

Il segreto per rendere la carne tenera e saporita sta tutto in una marinatura accurata. Seguendo i nostri consigli passo dopo passo, otterrete un risultato garantito: il vino renderà le costine più morbide e gli aromi ne esalteranno l'aroma.

La salsa di accompagnamento, dal sapore agrodolce delizioso, si prepara in pochi minuti e darà alle vostre costine alla griglia quel tocco in più che le renderà irresistibili!

E se amate le costine, provate anche la nostra versione al forno!