

SECONDI PIATTI

Asado de costillar

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di costine di maiale
- 2 cucchiai d'olio
- 2 cucchiai d'aceto
- 1 spicchio d'aglio
- 1 porro
- 1 peperone
- 1 cipolla
- 1 peperoncino rosso
- sale
- pepe
- cumino
- origano
- alloro

PREPARAZIONE

- 1 Pestare nel mortaio tutti gli aromi, aggiungendo, via via, dell'acqua, l'olio e l'aceto.

Rigirare nella marinata i pezzi di carne (10x30cm circa), da passare subito alla griglia, a calore sostenuto, per una cottura di circa 15 minuti (con la parte dell'osso in alto); rivoltateli e continuate a grigliarli, spennellandoli, sempre con un rametto di alloro intinto nella marinata.

Servire ben caldi.