

SECONDI PIATTI

## Costine di maiale al vino rosso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **costine di maiale al vino rosso** sono un piatto speciale, ma che è talmente facile, veloce ed economico che potrebbe tranquillamente rientrare nella routine settimanale! Questo tipo di carne infatti risulta sfiziosa da mangiare a qualunque età, la presenza del vino rosso le conferisce carattere e sapore e di certo non mancherà l'aroma! Provate questa ricetta e anche se non siete grandi esperti in cucina vi verrà in maniera perfetta! Se poi cercate altre ricette con questo tipo di carne saporito, ecco altre deliziose proposte: [costine di maiale con le verze](#) e [costine di maiale con salsa barbecue](#).

### INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 1,5 kg  
VINO ROSSO 500 ml  
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
SALE

### PER ACCOMPAGNARE

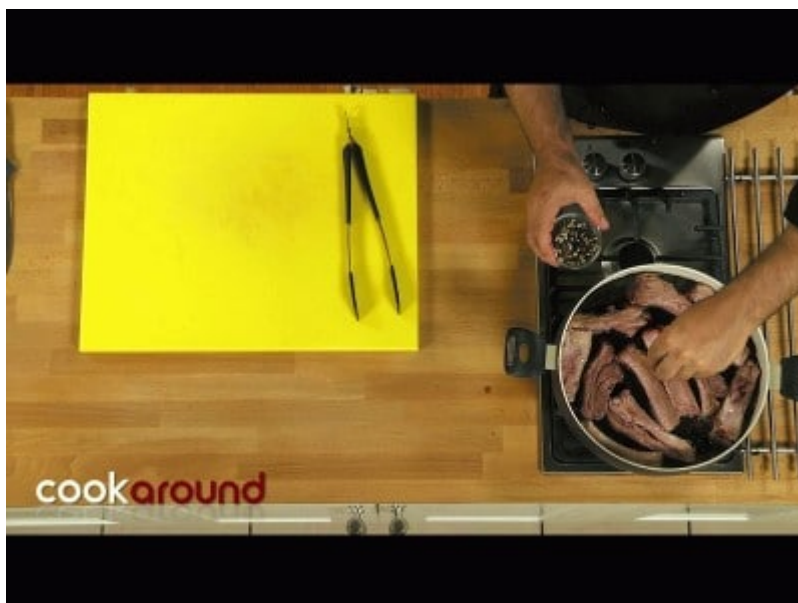
FAGIOLI già cotti -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALVIA 2 foglie  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle costine di maiale al vino rosso, dividete il pezzo di carne e disponete le costine in una casseruola dai bordi alti, senza sovrapporle. Lasciate rosolare senza aggiunta di grassi.



- 2 Quando la carne è ben rosolata, aggiungete il vino rosso, il pepe in grani, il sale e il concentrato di pomodoro.



**3** Mescolate, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti,

girando la carne di tanto in tanto.

Al termine di cottura delle costine, preparate il contorno: irrorate una padella con dell'olio extravergine, aggiungete i fagioli già lessati e aromatizzate con delle foglie di salvia. Lasciate riscaldare e regolate di sale.





4 Servite le costine di maiale con il suo liquido di cottura e i fagioli.



## CONSIGLIO

**Andrebbero bene anche i fagioli borlotti?**

I cannellini hanno un sapore più delicato, ma se hai gli altri puoi usare tranquillamente anche quelli.

**Mi è avanzato del vino che non bevo, cosa potrei fare?**

Sai ch e puoi farci un'ottima pasta?? Ecco la [ricetta!](#)