

SECONDI PIATTI

Costine di maiale alla griglia con bacon e cipolline novelle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 costine di maiale
6 fette di bacon spesse 3 mm
6 cipolline novelle
rosmarino
olio extravergine d'oliva
aglio
peperoncino secco
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco le costine di maiale



2 e il bacon.



3 Battere le costine ,salarle e poi sovrapporvi una fettina di bacon per costina.



4 Tagliare le cipolline per lungo e disporle sopra il bacon.



5 Arrotolare il tutto e mantenere la forma con uno spiedino metallico.



6 Quando saranno tutte arrotolate, lasciarle marinare solo con rosmarino, per un paio d'ore.



7 Preparare una ciotola d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio tagliato in pezzi grossi e peperoncino secco sbriciolato.



8 Non resta che accendere la brace ed arrostarle, pennellando con l'olio aromatizzato.



9 Salare a fine cottura.



10 Servire ben caldo, guarnendo con qualche rametto di rosmarino, un giro d'olio e una spolverata di peperoncino.





Ricetta per 3 persone.

NOTE