

SECONDI PIATTI

Costine di maiale glassate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 800 gr

ANANAS SCIROPATO 500 gr

KETCHUP 4 cucchiari da tavola

OLIO DI SESAMO 1 cucchiario da tavola

SALSA DI SOIA 3 cucchiari da tavola

PAPRIKA PICCANTE 2 cucchiari da tè

SALE

Le costine di maiale glassate sono il piatto perfetto per una cena tra amici. La salsa che ricopre le costine ha il sapore inconfondibile della paprica piccante, vedrete che il contrasto con l'ananas vi stupirà! Provate questa ricetta e siamo sicuri farete un figurone!

PREPARAZIONE

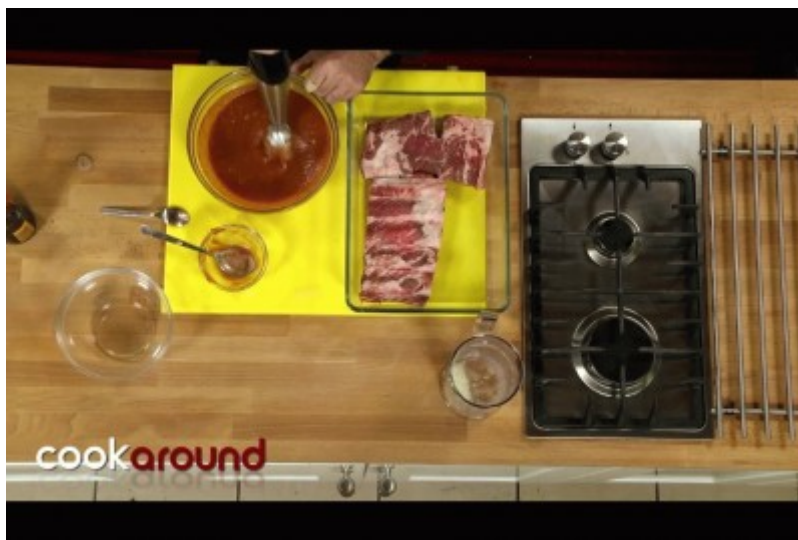
1 Adagiate le costine di maiale in una pirofila capiente.



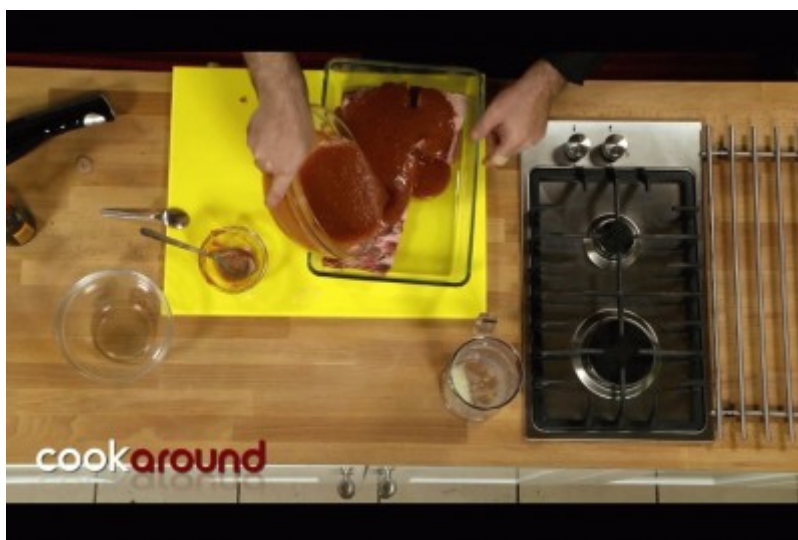
2 Frullate l'ananas con lo sciroppo di conserva, unitevi il ketchup, la paprica, l'olio di sesamo e la salsa di soia; mescolate o frullate nuovamente per amalgamare bene gli ingredienti.







- 3 Trasferite la marinata appena realizzata nella pirofila con le costine facendo in modo che ne siano completamente ricoperte.



- 4 Coprite la pirofila con della pellicola trasparente e lasciate marinare la carne per 1 o 2 ore

in frigorifero.



- 5 Riprendete la pirofila con le costine dal frigorifero, prelevatele dalla marinata facendola sgocciolare ed adagiatele su di una placca da forno.





6 Assaggiate la marinata per aggiustare di sale le costine.

Infornate il tutto a 180°C per circa 40 minuti.

Trasferite la marinata in una casseruolina e ponetela sul fuoco moderato a restringere (per circa 15 minuti), vi servirà per spennellare la carne durante la cottura.



7 Una volta cotte, sfornate le costine e lasciatele riposare per qualche minuto.

Trasferite la marinata ristretta in una ciotolina cosicché possiate servirla come accompagnamento alla carne.

Dividete le costine l'una dall'altra, impiattatele insieme alla salsina e servitele

immediatamente.

NOTE

L'ananas, utilizzato in questa ricetta come base per la marinata, è un frutto esotico povero di grassi e quindi alleato nelle diete ipocaloriche. Il suo aspetto curioso lo rende unico; volete sapere un piccolo accorgimento per capire se un ananas è maturo o meno al momento dell'acquisto? Staccate due o tre foglie dal ciuffo sulla sommità. Se le foglie vengono via facilmente allora il frutto è pronto. Utilizzato in modo vario nella cucina orientale, ha trovato ampio spazio anche nella nostra, dove viene utilizzato per salse, marinate, come frutto, come dessert con caramello o zucchero e anche come base per una variante gustosa di un piatto simbolo della cucina italiana: il tiramisù!