

SECONDI PIATTI

## Costine di maiale in stile tex-mex

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI MARINATURA**

---



Se volete cucinare qualcosa di speciale e originale, le costine di maiale in stile tex-mex sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta facile facile che vi permetterà di portare a tavola un piatto saporito e inusuale. Quella che vi proponiamo qui è una versione molto saporita, proprio come quella che si trova nei pub o nei ristoranti messicani.

Se avete sempre sognato di farle ma avete sempre pensato fossero difficili, questa è la ricetta giusta per voi. La tenerezza della carne vi conquisterà.

Il metodo di cottura che vi proponiamo qui renderà

le vostre [costine al forno](#) morbide fuori e croccanti dentro, insomma una vera delizia per gli occhi e per il palato.

Provate a fare questo secondo piatto stuzzicante e se amate questo genere di proposte, ecco per voi altre ricette messicane:

[burritos tex mex](#)

[pancetta tex mex](#)

[burrito con uova tex mex](#)

## INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg

KETCHUP 250 gr

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALSA DI SOIA 30 ml

MIELE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALSA TABASCO 1 cucchiaino da tavola

ACETO DI MELE 20 ml

SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da tè

CUMINO 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

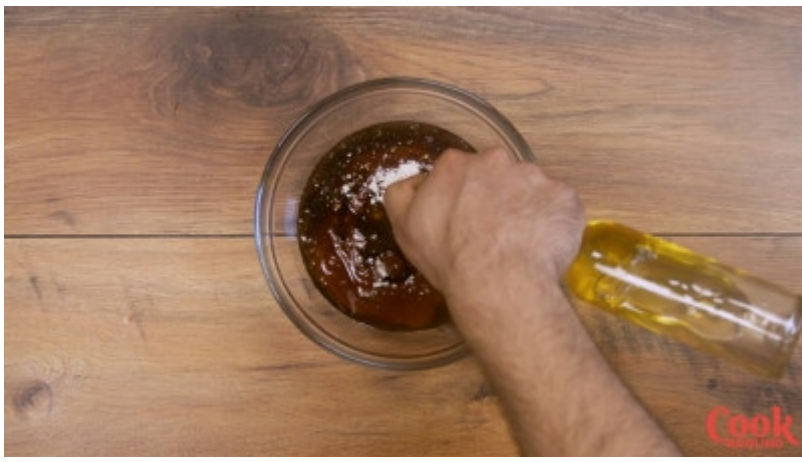
- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle costine di maiale tex mex, per prima cosa lessate le costine in acqua salata per 45 minuti. Scolatele, e fatele raffreddare.



- 2** In una ciotola, unite aglio, ketchup, cumino, salsa di soia, aceto, Worcestershire, miele, olio d'oliva, sale e pepe. Mescolate bene.









**3** Mescolate le costine con quella salsa e fatele marinare per 1 ora con parte della salsa.





- 4 Preriscaldare il forno, 200 ° sabbico. Disponete le costine su una pirofila rivestita di carta stagnola e cuocetele per 30 minuti, girando il pezzo di tanto in tanto.



