SECONDI PIATTI

Costine di maialetto con patate al forno

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Se siete alla ricerca di un secondo piatto gustoso e stuzzicante, rustico al punto giusto, sappiate che le **costine di maialetto con patate al forno** sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa molto sfiziosa e decisamente semplice da fare. Provatela perché ne andranno matti grandi e piccoli!

Insomma un secondo piatto adatto a tutta la famiglia!

INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALETTO 1 kg

PATATE 1 kg

SEMI DI FINOCCHIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

PEPE BIANCO

SALE

Preparazione

1 Tagliate le patate a pezzi grossolani e disponetele in una pirofila da forno unta con l'olio extravergine d'oliva.

2 Condite con altro olio, pepe bianco, sale e semi di finocchio; mescolate il tutto.

3 Infornate a 180°C per circa 20-25 minuti.

4 Prendete le costine di maiale ed eliminate la cotenna.

5 Disponete la carne in una ciotola e conditele con l'olio, pepe bianco, sale e semi di finocchio. Mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

6 Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare per 10 minuti.

Sfornate le patate e disponete sopra le costine, senza sovrapporle.

7 Aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e altri semi di finocchio.

8 Infornate nuovamente a 180°C per circa 25 minuti (per una cottura non al sangue), o fino al grado di cottura da voi desiderato.

9 Servite le costine di maialetto accompagnandole con le patate al forno.

cookaround