

SECONDI PIATTI

Costolette al forno

LUOGO: **Europa / Lituania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



Avete voglia di cucinare per voi o per i vostri amici un secondo di carne sfizioso, saporito rustico e davvero speciale? Bene allora le costolette al forno sono proprio la ricetta giusta che fa per voi. Anche se non siete degli esperti in cucina, con questa nostra versione otterrete un risultato da chef.

La crosticina della carne croccante, il centro umido e succoso le rendono davvero squisite e irresistibili. Non potrete fare a meno di leccarvi le dita.

Queste costine al forno poi sono una ricetta furbissima in quanto cuocendosi

contemporaneamente e nello stesso tegame delle verdure di accompagnamento, in un sol colpo avrete secondo e contorno pronti! Provate questa versione e se amate i secondi ecco per voi altre ricette con la carne davvero imperdibili:

[spezzatino di manzo](#)

[filetto di manzo al limone](#)

[brasato di manzo con i porri](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg

CIPOLLE 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

CAROTE 200 gr

PATATE 500 gr

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tavola

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 1 ciuffo

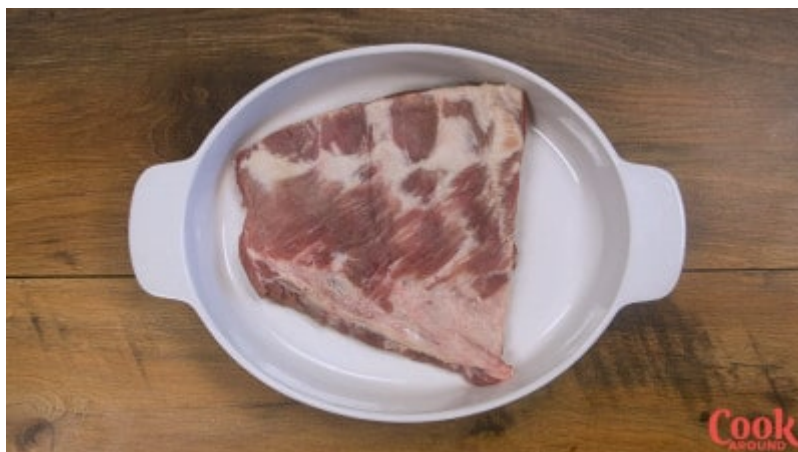
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

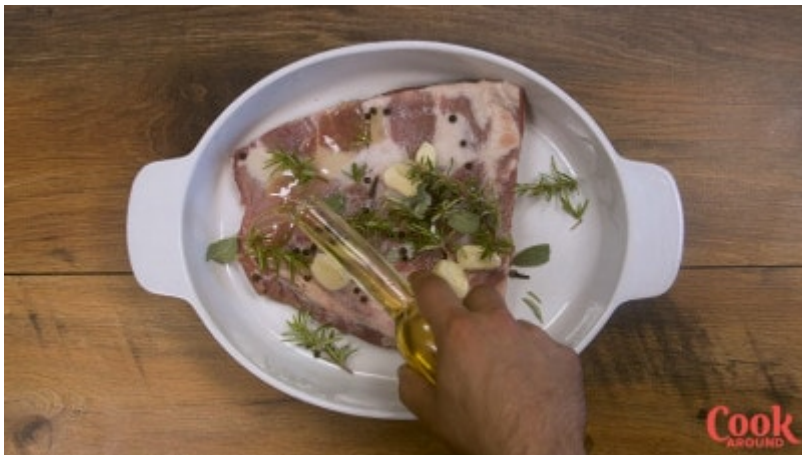
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle costolette al forno, per prima cosa adagiate in una pirofila le costolette e aggiungete olio, sale, grani di pepe, salvia, rosmarino, chiodi di garofano e aglio.







2 Fatto ciò lasciatele marinare per 2 ore.





- 3** A questo punto tagliate a pezzi grandi le patate o in caso fossero piccole lasciatele pure intere e trasferitele nella teglia da forno.



- 4 Tagliate ora a pezzi grandi le cipolle o in caso fossero piccole lasciatele pure intere e trasferitele nella teglia da forno insieme alle patate precedentemente lavorate.



- 5** Nella teglia da forno insieme alle patate precedentemente tagliate, mettete le carote pulite, salate, pepate, irrorate con olio evo, mescolate e aggiungete la carne con la marinata.





6 Cuocete in forno statico a 160° statico per 1 ora e grill a 220° per 5 minuti.

Sfornate e servite.



