

SECONDI PIATTI

Costolette di castrato in sugo di guanciaiale e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

castrato
300 g di funghi di ferla
60 g di guanciaiale
1/2 bicchiere di vino bianco secco
aceto di vino rosso
rosmarino
aglio
cipolla dorata
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le costole dalla cotenna e dall'eccesso di grasso, quindi, metterle a bagno con un filo d'aceto di vino rosso.



- 2 Eccole dopo la marinatura.



3 Questo è il guanciale con gli aromi.



4 Questi sono i funghi utilizzati per questa ricetta.



5 Sciugare velocemente i funghi e tagliarli a pezzi.





- 6 Mettere in una casseruola 3 cucchiari d'olio, il guanciale a cubetti, la cipolla affettata fine, l'aglio a fettine e i due rametti di rosmarino. Far rosolare, quindi unire la carne.



- 7 Salare e pepare. Quando la carne risulta ben colorita, sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco secco.



8 Far insaporire la carne e poi unire i funghi.





- 9 Cuocere il tutto a casseruola coperta e a fiamma bassa.
Quando il sugo si è ristretto, non resta che dar l'ultima aggiustatina di sale se occorre,
impiattare ancora caldo.



