

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale alla madrilenana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le costolette di maiale alla madrilenana sono un [secondo piatto](#) tradizionale tipico della [cucina spagnola](#). Questa [ricetta](#) viene cucinata per tradizione soprattutto durante l'autunno, ma è gradita anche nelle altre stagioni. Sin dai tempi antichi, le **costolette di maiale**, venivano condite con varie **spezie**, e **aromi freschi**, i quali conferivano a questa pietanza quel caratteristico **sapore tipico della cucina iberica**. Inoltre, questa ricetta è particolarmente adatta per chi desidera preparare un pranzo o una [cena](#) veloci, utilizzando **ingredienti facilmente reperibili** e a costi contenuti.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico

per portare in tavola queste deliziose **costolette di maiale alla madrilenas**, prova anche queste altre ricette con il **maiale**:

[Hamburger con bacon](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

[Pulled pork](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

[Braciole di maiale in padella](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLA 1

PAPRICA DOLCE 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL PURÈ

PATATE 800 gr

BURRO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PANNA ACIDA 80 gr

SALE

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

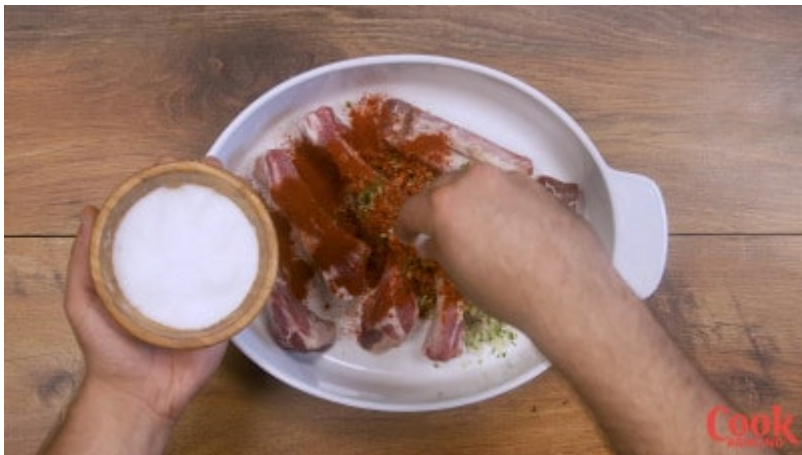
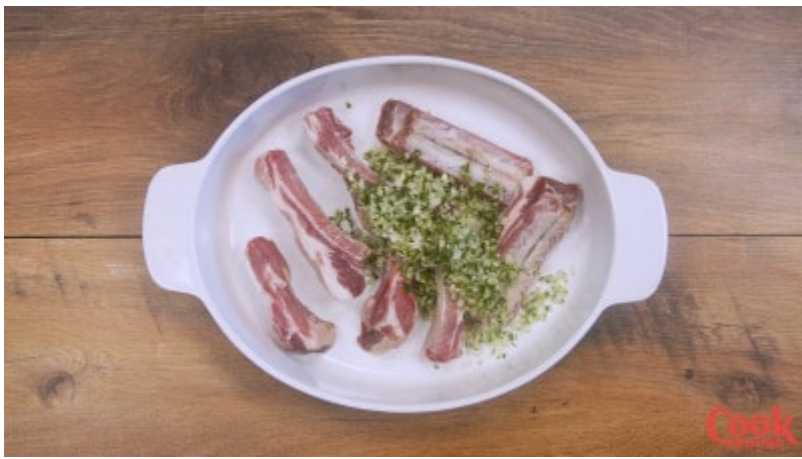
- 1 Ecco come cucinare delle buone costolette alla madrilenas: lava e asciuga il prezzemolo, sbuccia l'aglio e la cipolla e riunisci il tutto su un tagliere, trita questi 3 ingredienti con un coltello ben affilato.





- 2** Disponi le costolette in una pirofila e ricoprile con il trito aromatico appena ottenuto, aggiungi la paprika, il sale, il pepe e una buona dose di olio extravergine di oliva. Lascia marinare tutto per un'oretta, coperto con un canovaccio pulitissimo.







- 3 Accendi il forno, statico a 150°C. e inforna la pirofila con le costolette, cuoci per almeno 1 ora e 30 minuti.



- 4 Mentre le costolette alla madrilenas si cuociono in forno, inizia a preparare il purè, procedi in questo modo: lessa le patate in abbondante acqua bollente per circa 30 minuti. Terminata la cottura, sbucciale e schiacciale in uno schiacciapatate.





5 Aggiungi la panna acida.



6 Unisci anche il burro, il parmigiano, il sale e la noce moscata grattugiata al momento, mescola bene con una spatola fino ad ottenere una crema morbida e omogenea, priva di grumi.



7 Quando le costolette alla madrilenas saranno cotte, spegni il forno ed estrai la teglia, metti

le costolette su un piatto da portata, ricoprile con il sughetto che si è formato nel tegame e accompagnale con il purè così ottenuto. Le costolette alla madrilenas vanno servite ben calde.

