

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale alla Muzio Scevola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Costolette di maiale
sale e pepe
passata di pomodoro
aceto di vino bianco
miele
paprika

PREPARAZIONE

1 Il mio amico "Er Trucico" di Trastevere, l'ha apprezzato. Essendo, Romano de Roma, mi ha suggerito di chiamarlo così. L'aspetto ricorda il braccino sbruciacchiato di Muzio ed il metodo di preparazione e cottura è tipicamente dell'epoca dell'Impero Romano. vi racconto la ricetta:

Procuratevi delle buone costolette di maiale, carnose e fresche. Vi consiglio di separarle per una migliore riuscita nella cottura. Salatele e pepatele abbondantemente, il pepe deve

essere rigorosamente macinato al momento. Lasciatele così condite, una sopra l'altra, per una ventina di minuti. Accendete il vostro camino, realizzate una brace con legno di olivo secco e fresco, vi garantisco che lascia alla carne un'aroma delizioso. Preparate in una tazza di coccio, una salsina così composta: 4 cucchiaini da cucina di passato di pomodoro, un cucchiaino di aceto di vino bianco, un cucchiaino di miele, un cucchiaino di paprika piccante, un pizzico di sale, fate in modo che i componenti siano amalgamati molto bene. Disponete le costolette sulla brace, lasciate quocere lentamente girandole di tanto in tanto. Quando ritenete che manchi poco ad ultimare la cottura, spennellate le costolette con la salsa, da una parte e dall'altra. Giratele spesso e quando l'aspetto assomiglia ad un croccante, ... sono pronte, io, accompagno le costolette con un purè di patate insaporito all'aglio, sostituisce egregiamente il pane.

Per gustare questo piatto è necessario sporcarsi le mani, lasciarsi andare con la fantasia, immedesimarsi in un Legionario Romano, avere davanti una bella ragazza ed una brocca di vino il resto viene da se.