

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale alla Normanna

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 6

BURRO 80 gr

MELE RED DELICIOUS 1,2 kg

PANNA 250 ml

SUCCO DI LIMONE di 1 limone - 35 gr

SALE

PEPE NERO

Le costolette di maiale alla Normanna sono un piatto molto conosciuto della cucina francese. Le costolette, cotte nel burro, una salsetta al limone vengono servite con una composta di mele.

PREPARAZIONE

- 1 Saltate le costolette di maiale in abbondante burro caldo dopo averle debitamente salate ed insaporite con il pepe.



2 Una volta cotte, toglietele dal fuoco e conservatele al caldo.



3 Eliminate il grasso formatosi in padella e deglassate il fondo di cottura con il succo di limone, quindi aggiungetevi la panna.



- 4 Disponete le costolette su di un piatto da portata e servitele accompagnandole con la salsa appena preparata e le mele cotte in pochissima acqua e passate al setaccio o frullate con un frullatore ad immersione.

