

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale di Natale

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 - 1

6kg di costolette di maiale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le costolette seguendo le ossa. Rimuovete la cotenna. Spennellate con sale e pepe 1 o 2 giorni prima di cuocere la carne. Versate 2 dl di acqua nella teglia per la cottura delle costolette, mettete le costolette e coprite il tutto con un foglio di alluminio. Arrostate nella parte centrale del forno a 230°C per 30-40 minuti. Rimuovete il foglio di alluminio ed abbassate a 200°C.
Arrostate le costolette per alter 1 ½ ore. Lasciate riposare per 20 minuti prima di servire. Servite con pasticci di salsiccia di maiale, salsicce di Natale e mirtilli.