

SECONDI PIATTI

Costolette di maialino con salsa alla senape

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le costolette di maialino con salsa alla senape è un piatto di carne davvero semplice e veloce da preparare senza dover rinunciare al gusto e all'eleganza dell'impattamento. Seguite le nostre indicazioni per questo secondo piatto da leccarsi i baffi.

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALINO 1 kg
SENAPE IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
AGLIO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
PATATE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PER LA SALSA

PANNA 200 ml
AGLIO IN POLVERE 1 pizzico
SENAPE IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le costole di maialino, intaccate le ossa così da separarle leggermente e pulite l'osso dalla carne tirandola verso il basso.

Prendete una teglia ricoperta da carta forno, ungetela con un filo d'olio e disponeteci in un unico strato le patate, precedentemente pulite, sbucciate ed affettate molto finemente.



- 2 Condite le patate con un po' di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.



- 3 Mettete in forno a 180°C fino a doratura.

Ora, incidete leggermente la carne così che il condimento possa insaporirla bene.



- 4 Condite con la senape in polvere, l'aglio in polvere e un pizzico di sale; quindi massaggiare e disponete la carne in una teglia ricoperta da carta forno. Mettete in forno insieme alle patate a 180°C fino a cottura ultimata.



- 5 A questo punto preparate la salsa di accompagnamento: prendete una casseruola e aggiungete la panna, l'aglio in polvere, la senape in polvere, un cucchiaio di senape e un pizzico di pepe bianco. Accendete il fuoco e mescolate con una frusta affinché si amalgamino gli ingredienti. Lasciate che la salsa si riscaldi a fiamma dolce.



- 6 Servite le costolette ben divise tra loro, accompagnandole con le patate e la salsa alla senape.

