

SECONDI PIATTI

Rosticciana al limone e origano con patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI MARINATURA*



Rosticciana al limone e origano con patate, niente di più semplice! La rosticciana o costine di maiale è già di per se un taglio tanto povero quanto gustoso, se poi la si cuoce dopo averla marinata con limone ed origano diventa davvero speciale! Un secondo piatto semplice da preparare ma molto gustoso che vi permetterà di portare a tavola un qualcosa che vada bene per tutta la famiglia o quando ci sono tanti ospiti a cena! Provate questa ricetta e se cercate un primo in abbinamento, ecco per voi i consigli per fare le [taglitelle ai funghi](#) perfette!

INGREDIENTI

ROSTICCIANA 1 kg

LIMONE 2

PATATE 1 kg

ORIGANO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Dividete le costine una ad una.



2 Disponetele in una pirofila in un unico strato.



3 Ricavate il succo e la scorza dai limoni ed uniteli nella pirofila.





- 4 Cospargete con abbondante origano, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per almeno un'ora.



- 5 Nel frattempo lavate molto bene le patate, raschiando e spazzolando le impurità sulla buccia.



- 6 Tagliate le patate a spicchi e trasferitele in una teglia con abbondante olio extravergine d'oliva.





7 Salatele e pepatele, quindi mescolate bene con le mani.



8 Infornate la teglia a 180°C per almeno 30 minuti.



9 Togliete la teglia dal forno, mescolate le patate ed adagiatevi sopra le costine.



10 Irrorate con la marinata, salate e pepate il tutto.

Infornate nuovamente per altri 20 minuti.



11 A cottura ultimata, cospargete con della scorza di limone grattugiata e servitele ben calde.

