

SECONDI PIATTI

## Costine al forno con salsa barbecue

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO PER LA MARINATURA



Le **costine al forno** con [salsa barbecue](#) sono uno sfizioso [secondo](#) da condividere con gli amici: **costine di maiale super saporite**, glassate con **salsa bbq**, da preparare comodamente al forno. Questa **ricetta** si usa rigorosamente con le mani accompagnata da un buon bicchiere di birra. Credimi se ti dico che con questa ricetta ti sembrerà di fare un salto nella passata estate, profumi e sapori da grigliata ma senza il giardino e senza il sole!

**Il segreto di questa ricetta** si racchiude nella **marinatura** e nella **glassatura** a metà cottura, la

marinatura viene realizzata con diversi aromi che puoi variare a tuo gusto, mentre per la glassatura utilizzeremo per comodità una **salsa barbecue già pronta!**

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e otterrai delle **costine di maiale lucide, succose e morbide**, come quelle preparate con il barbecue, che riempiranno casa di un **profumo sfizioso, succulento e irresistibile.**

Se ti piacciono le [ricette dei secondi piatti di carne](#), ecco qui alcune proposte che potrebbero piacerti.

[Salsiccia e patate al forno](#)

[Fettine farcite al forno](#)

[Fettine di lonza al latte](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

## INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE 1 kg

SALE 1 cucchiaino da tè

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè

PEPE 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINO IN POLVERE 2 pizzichi

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALSA BARBECUE 4 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione delle costine al forno con salsa barbecue, procedi subito con la marinatura delle costine di maiale, procedendo in questo modo: disponi le costine in una teglia e aggiungi uno alla volta tutti gli aromi. Inizia con un cucchiaino di sale, uno di paprika dolce, pepe e due pizzichi di peperoncino in polvere.





**2** Aggiungi uno spicchio d'aglio schiacciato e tritato finemente. Infine, per amalgamare tutto, aggiungi un cucchiaio di salsa barbecue.





**3** Copri con la pellicola trasparente, riponi le costine di maiale a marinare con gli aromi, in frigorifero, per circa 2 ore. Passa le due ore, cuoci le costine al forno a 200°C in modalità statica, posizionando la teglia nel ripiano medio per circa 40 minuti.





- 4 Passati i 40 minuti, con un pennello da cucina, passa su tutta la superficie delle costine uno strato di salsa barbecue. Quando avrai terminato questo passaggio su tutte le costine, rimettile in forno per altri 10 minuti alla stessa temperatura ma in modalità ventilata. Se non disponi della modalità ventilata accendi la modalità grill. Sfora e gusta le costine al forno, con salsa barbecue, ben calde!





## CONSERVAZIONE

Le costine al forno con salsa barbecue si conservano in frigorifero fino a 2 giorni, chiuse ermeticamente in un contenitore.

Non è il caso di congelarle.