

SECONDI PIATTI

Costine al forno con salsa barbecue

di: *Arianna Rallo*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

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. Queste costine al forno con salsa barbecue si gustano rigorosamente con le mani accompagnate da un buon bicchiere di birra. Il segreto di questo costine si racchiude nella marinatura e nella glassatura a metà cottura, la marinatura viene realizzata con diversi aromi che potrete variare a vostro gusto, mentre per la glassatura utilizzeremo per comodità una salsa barbecue già pronta! Con questa ricetta

otterrete delle costine di maiale lucide, succose e morbide, come quelle preparate [con il barbecue](#), che riempiranno casa di un profumo sfizioso, succulento e irresistibile!

Venite a scoprire altri modi per cucinare le costine:

[Costine di maiale in stile tex-mex](#)

[Costine di maiale al vino rosso](#)

[Costine di maiale al vapore con zenzero](#)

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 vostre costine al forno con salsa barbecue si procedete con la marinatura delle costine di maiale. Disponete le costine in una teglia e aggiungete uno alla volta tutti gli aromi. Iniziate con un cucchiaino di sale, uno di paprika dolce, pepe e due pizzichi di peperoncino in polvere.





2 Aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato e tritato finemente. Infine, per amalgamare

tutto, aggiungete un cucchiaino di salsa barbecue.



- 3 Coprite con la pellicola trasparente, riponete le costine di maiale a marinare con gli aromi, in frigorifero, per circa 2 ore. Passate le due ore, cuocete le costine al forno a 200° in modalità statica posizionando la teglia nel ripiano medio per circa 40 minuti.



- 4 Passati 40 minuti, con un pennello, passate su tutta la superficie delle costine uno strato di salsa barbecue. Quando avrete terminato questo passaggio su tutte le costine, rimettetele in forno per altri 10 minuti alla stessa temperatura ma in modalità ventilata. Se non disponete della modalità ventilata accendete la modalità grill. Sfornate e gustate le costine al forno con salsa barbecue ben calde!



CONSERVAZIONE