

SECONDI PIATTI

Costine di maiale in friggitrice ad aria: croccanti e saporite in pochi minuti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Prepara delle **costine di maiale irresistibili** con questa **ricetta semplice e veloce** in [friggitrice ad aria](#)

INGREDIENTI PER FARE LA COSTINE DI MAIALE IN FRIGGITRICE AD ARIA

COSTINE DI MAIALE 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30

gr

PREZZEMOLO

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

PAPRIKA 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINO SECCO

SALE

COME FARE LE COSTINE AL FORNO IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Metti in una ciotola capiente le costine di maiale e aggiungi l'olio. Unisci l'aglio in polvere, il prezzemolo tritato (va bene sia fresco che secco) e il peperoncino secco piccante (facoltativo).





2 Aggiusta di sale e completa con la paprika dolce. Comincia a mescolare il tutto col cucchiaio, poi massaggia la carne con le mani per rivestire completamente le costine e far penetrare le spezie nella carne. Se non riesci a massaggiare la carne aggiungi un po' di olio





3 Copri con pellicola alimentare e fai riposare per almeno due ore in frigo. Metti le costine con il loro liquido in una teglia e cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 10 minuti, poi gira le costine e fai cuocere altri 10 minuti





COSTINE DI MAIALE PERFETTE CON POCHI PASSAGGI

Le **costine di maiale** in friggitrice ad aria sono un secondo piatto gustoso e pratico, perfetto per chi desidera una **carne croccante fuori e morbida dentro** senza dover accendere il forno. Grazie alla [friggitrice ad aria](#), otterrai un **risultato delizioso con meno grassi e in meno tempo**. Questa **ricetta** è ideale per un **pranzo veloce** o una **cena sfiziosa**, con un mix di spezie che rende le costine saporite e irresistibili.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Marinatura perfetta: lascia riposare le costine in frigo per almeno 2 ore per permettere alle spezie di penetrare nella carne. Se hai tempo, prolungala fino a 12 ore per un sapore ancora più intenso.

Varianti: puoi sostituire la paprika dolce con quella affumicata o aggiungere un mix di erbe aromatiche per un gusto diverso.

Riduzione dello spreco: se avanza del liquido della marinatura, usalo per insaporire altre carni o verdure cotte in friggitrice.

Abbinamenti: servi le costine con un contorno di [patate al forno](#) o un'insalata fresca per un pasto equilibrato.

COME CONSERVARE LE COSTINE IN FRIGGITRICE AD ARIA

Le **costine di maiale in friggitrice ad aria** sono migliori appena cotte, ma puoi conservarle in frigorifero per massimo 2 giorni in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, utilizza nuovamente la friggitrice ad aria a 160°C per 5 minuti, così da ridare croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ali di pollo in friggitrice ad aria: croccanti e saporite, perfette per una cena informale.

Patatine in friggitrice ad aria: un contorno perfetto per accompagnare le costine.

Cotoletta di pollo in friggitrice ad aria: morbide non hanno nulla da invidiare al pollo fritto

Polpette di carne in friggitrice ad aria: golosissime, piacciono sempre a tutti!

Anelli di cipolla in friggitrice ad aria: buonissime per accompagnare costine e polpette di carne.