

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale con marinata messicana

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: DA 30 MINUTI A 2 ORE DI MARINATURA



Costolette di maiale con marinata messicana, un vero piatto tex mex gustoso e pieno di aromi dati dalle spezie e dalle erbe aromatiche che compongono la marinata secca in stile messicano.

Ci vorrà giusto il tempo necessario affinché la carne prenda sapore ed il gioco è fatto, basterà infornare e avrete un secondo piatto da leccarsi i baffi.

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg
MARINATA SECCA MESSICANA
(MEXICAN DRY RUB) 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PER LA MARINATA SECCA MESSICANA

CIPOLLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
SALE $\frac{3}{4}$ cucchiaini da tè
ORIGANO ESSICCATO 1,5 cucchiaini da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in
fiocchi - $\frac{3}{4}$ cucchiaini da tè
AGLIO IN POLVERE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè
PEPERONCINO IN POLVERE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da
tè

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la marinata secca miscelando tutte le spezie previste per la sua realizzazione.







- 2 Separate le costolette. Ungetele con olio extravergine d'oliva utilizzando un pennello per distribuirlo in modo più uniforme.





- 3** Disponete la carne in una pirofila e cospargetela con la marinata messicana, cercate di farla aderire bene. Mescolate bene con le mani affinché la marinata si distribuisca in modo uniforme.



- 4** Coprite la pirofila con una pellicola e fate insaporire per almeno 30 minuti fino a 2 ore.



5 Al termine del periodo della marinata, ungete una teglia da forno e trasferitevi le costole marinate.

Ungetele anche in superficie, salatela, pepatela ed infornatela a 190°C per 25-30 minuti.





6 Servite le costolette di maiale nappandole con il fondo di cottura.

