

SECONDI PIATTI

Rosticciana in umido

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Rosticciana in umido

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PASSATA DI POMODORO 450 gr
CIPOLLA 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè
BRODO 1 mestolo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare una buona rosticciana in umido, mettete in una capiente casseruola circa due cucchiai di olio extravergine d'oliva e fate scaldare. Preparate un trito di cipolla e mettetela a soffriggere nell'olio caldo.



2 Aggiungete al soffritto il concentrato di pomodoro e fate insaporire bene il tutto. Dopo che la cipolla si sarà ben appassita e insaporita, trasferite nella casseruola le costolette di maiale.



3 A fiamma vivace fate rosolare bene le costolette di maiale da entrambi i lati, in modo tale da far sigillare bene la carne, poi aggiustate con un pizzico di sale e una bella macinata di pepe nero.



4 Quando la rosticciana si sarà ben rosolata, versate nella casseruola la passata di

pomodoro e un mestolo di brodo, meglio se di carne, che avrete preparato in precedenza.



- 5 Coprite la casseruola con un coperchio, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa un'ora in modo tale da far ammorbidire e insaporire la carne. Trascorso il tempo di cottura, la rosticciana in umido è pronta per essere servita.



