

SECONDI PIATTI

Costine di maiale al barbecue all'americana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [260 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Volete assaporare i sapori americani originali di un bel barbecue domenicale con tanto di birra e patatine fritte? Le costine di maiale al barbecue all'americana è proprio ciò che fa per voi. Divertitevi a riprodurre a casa vostra questa tradizione comune a molte famiglie americane, non è solo divertente ma anche un modo diverso per stare in famiglia e con gli amici.

Provate anche la [variante al forno](#), facile e deliziosa!

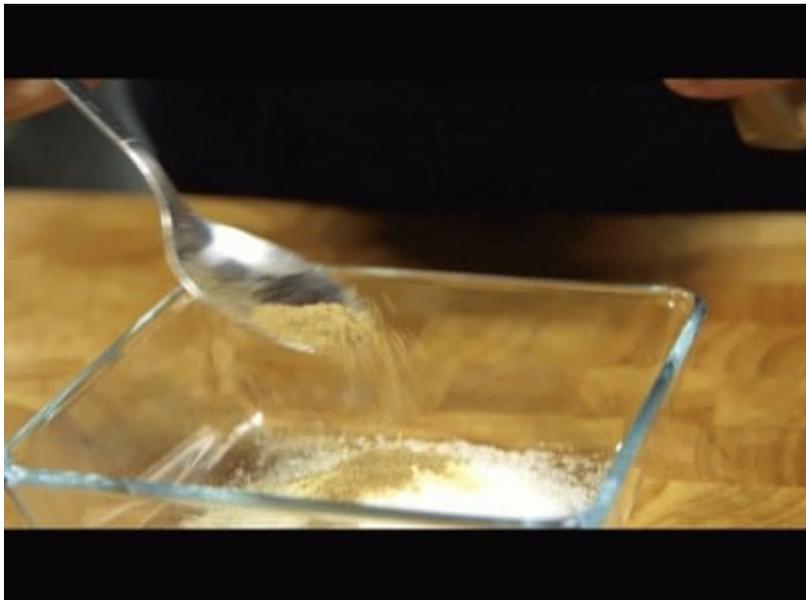
INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 1 kg
PEPE NERO macinato - 2 cucchiaini da tavola
SALE 1 cucchiaio da tavola
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola
CUMINO ½ cucchiaini da tavola
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaio da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola
KETCHUP 2 cucchiaini da tavola
SRIRACHA ROSSA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le costine in una pirofila sufficientemente capiente da poterle accomodare in uno strato solo.

Riunite in una ciotola il pepe, il sale, l'aglio in polvere, il cumino e la paprica dolce; mescolare bene le spezie.





2 Distribuire il composto di spezie sulle costine nella pirofila.



3 Coprirle con la pellicola e metterle a marinare per almeno un'ora.



- 4 Nel frattempo accendete il fuoco nel vano laterale del barbecue e fate salire la temperatura del barbecue fino a 50°C circa.





5 A questo punto trasferite le costine sulla griglia nel barbecue.



6 Vaporizzate dell'acqua nel vano laterale dove è presente la brace per sviluppare più fumo e chiudete il barbecue.



- 7 Lasciate affumicare le costine per circa 4 ore vaporizzando dell'acqua di tanto in tanto per avere sempre del fumo nel barbecue.

A questo punto, prelevate le costine affumicate e preparate la brace nel barbecue.



- 8 Quando la brace è pronta, ovvero quando è bianca, mettersi a cuocere le costine dalla parte delle spezie.



9 Lasciatele cuocere per 10 minuti in tutto girandole a metà cottura.

Togliete le costine dalla brace.

Mentre le costine sono nel barbecue a cuocersi, mettete sul fuoco un pentolino con l'aceto di vino bianco, lo zucchero di canna, il ketchup e la sriracha.





10 Lasciate ridurre il tutto sul fuoco fino ad ottenere una salsa sciropposa.

Glassate la carne che avrete prelevato dalla brace con la salsa appena realizzata.



11 Rimettete la carne sulla brace per altri 10 minuti.



12 Riprendete le costine dalla brace, dividetele e servitele ben calde.



