

SECONDI PIATTI

## Costine di maiale al barbecue all'americana

di: *Cookaround*

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 la ricetta delle Costine di maiale al barbecue all'americana, sono buonissime

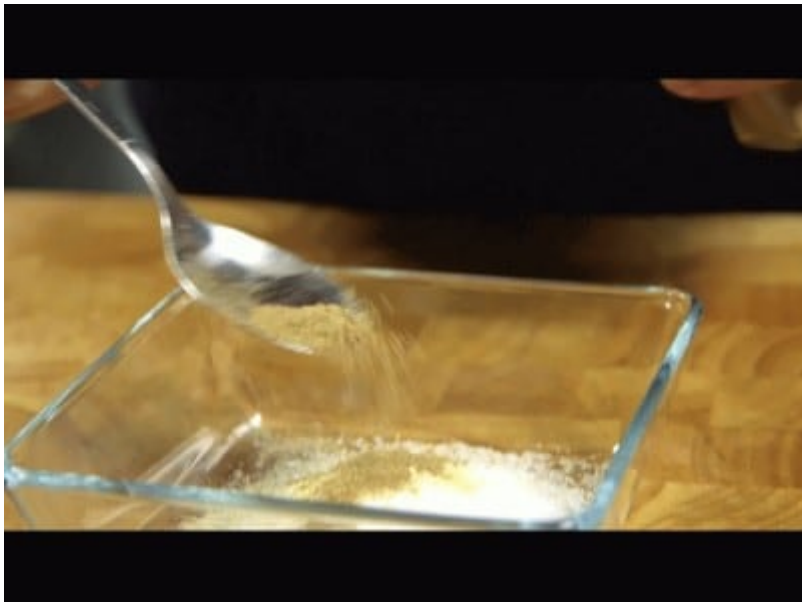
### INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALE (SPARERIBS) 1 kg  
PEPE NERO macinato - 2 cucchiaini da tavola  
SALE 1 cucchiaino da tavola  
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola  
CUMINO ½ cucchiaini da tavola  
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino 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.

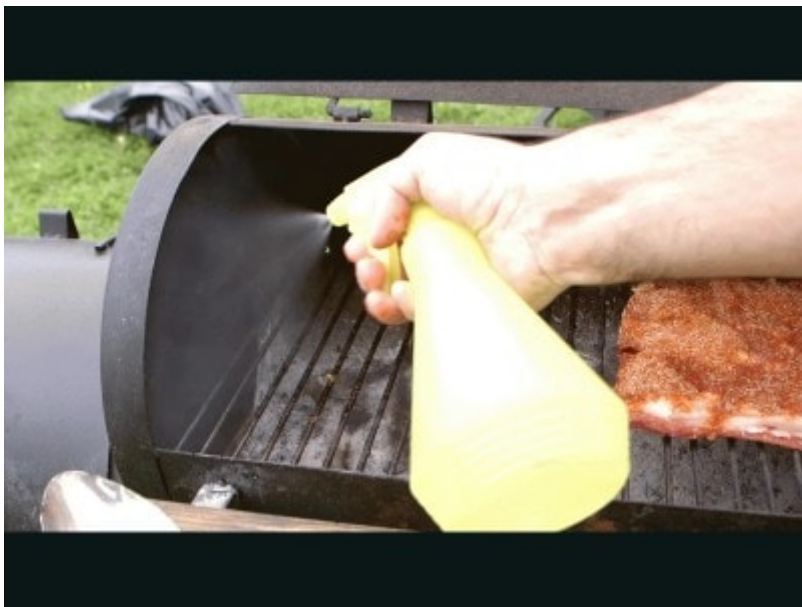




**5** A questo punto trasferite le costine sulla griglia nel barbecue.



**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.



