

SECONDI PIATTI

# Costine di maiale con patate al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

COSTINE DI MAIALETTO 1 kg

PATATE 1 kg

SEMI DI FINOCCHIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PEPE BIANCO

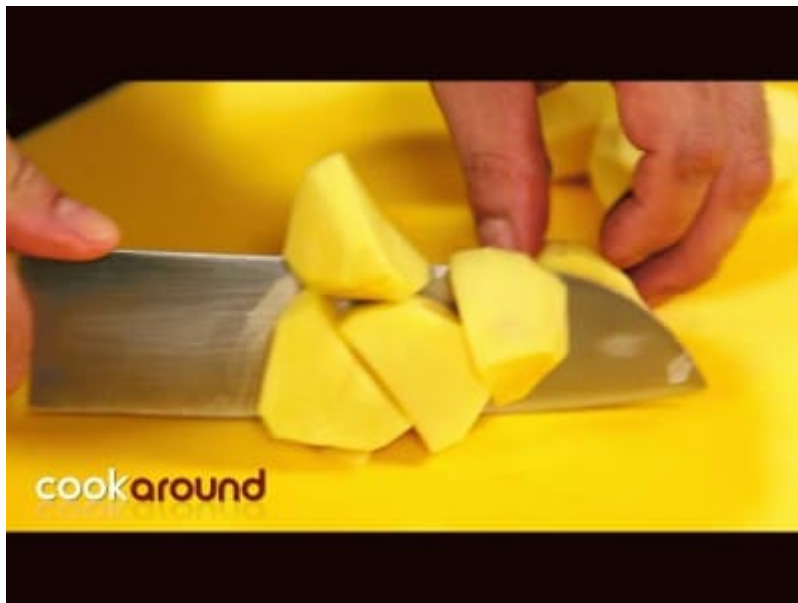
SALE

Se siete alla ricerca di un secondo piatto gustoso e stuzzicante, rustico al punto giusto, sappiate che le **costine di maiale con patate al forno** sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa molto sfiziosa e decisamente semplice da fare. Provatela perché ne andranno matti grandi e piccoli!

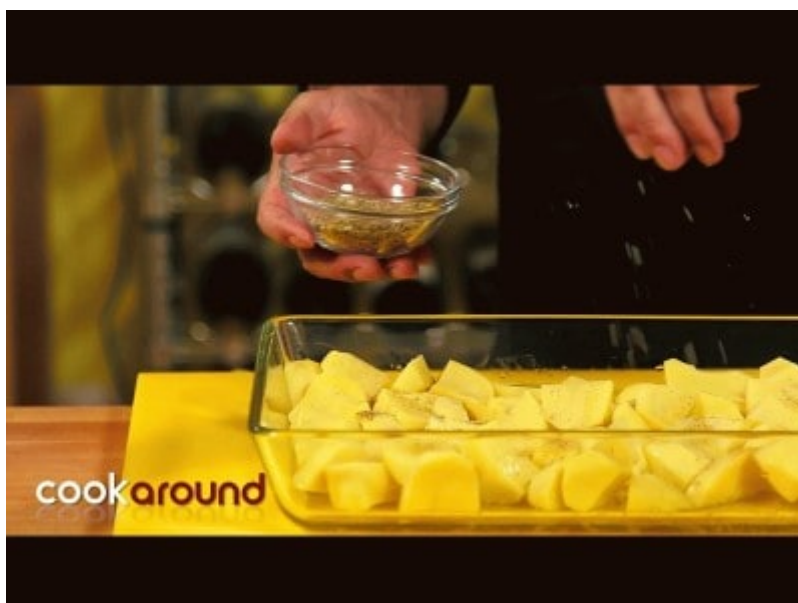
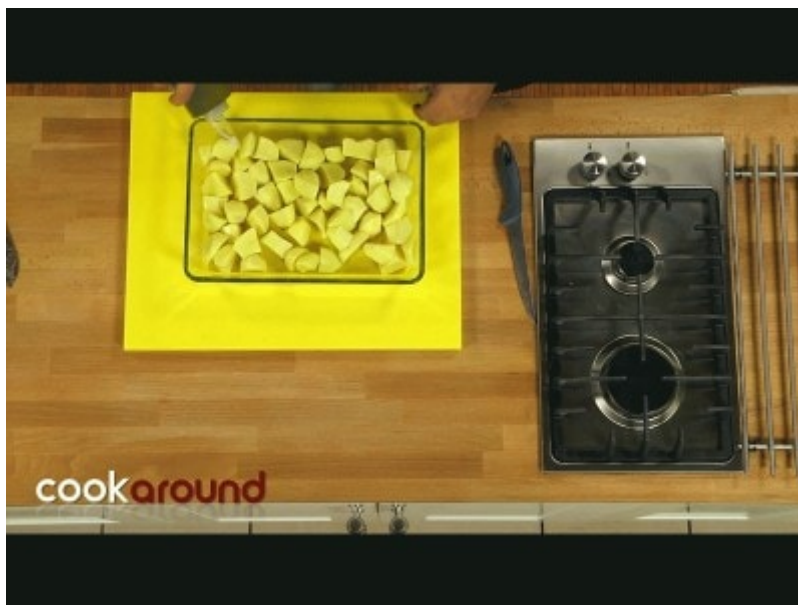
Insomma un secondo piatto adatto a tutta la famiglia!

# PREPARAZIONE

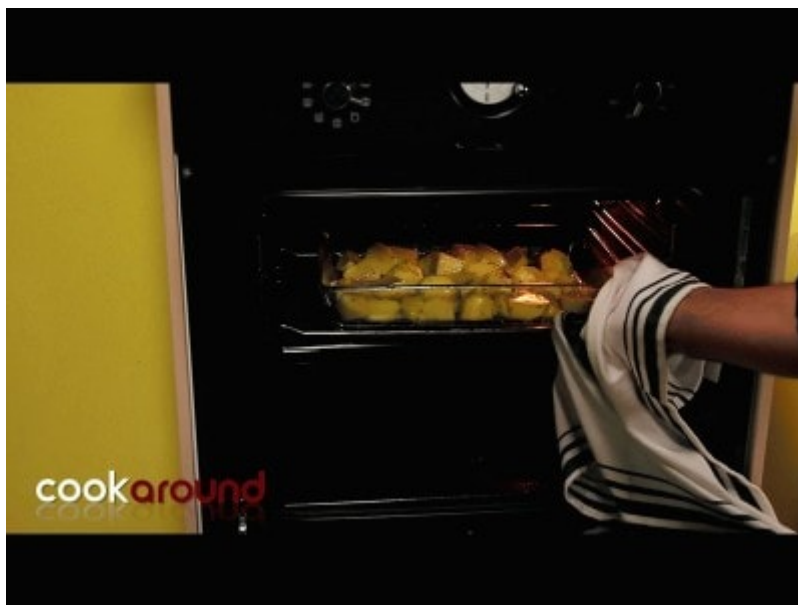
- 1 Tagliate le patate a pezzi grossolani e disponetele in una pirofila da forno unta con l'olio extravergine d'oliva.



- 2 Condite con altro olio, pepe bianco, sale e semi di finocchio; mescolate il tutto.



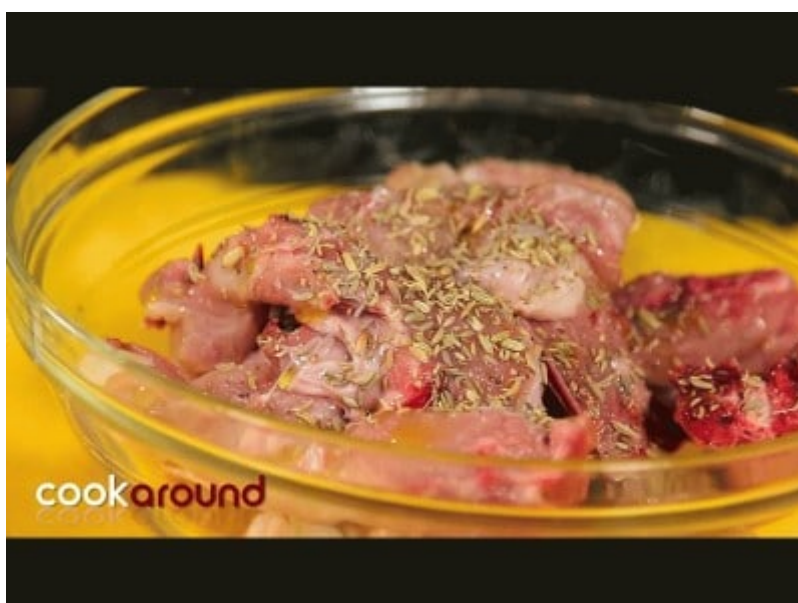
**3** Infornate a 180°C per circa 20-25 minuti.



4 Prendete le costine di maiale ed eliminate la cotenna.



5 Disponete la carne in una ciotola e conditele con l'olio, pepe bianco, sale e semi di finocchio. Mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

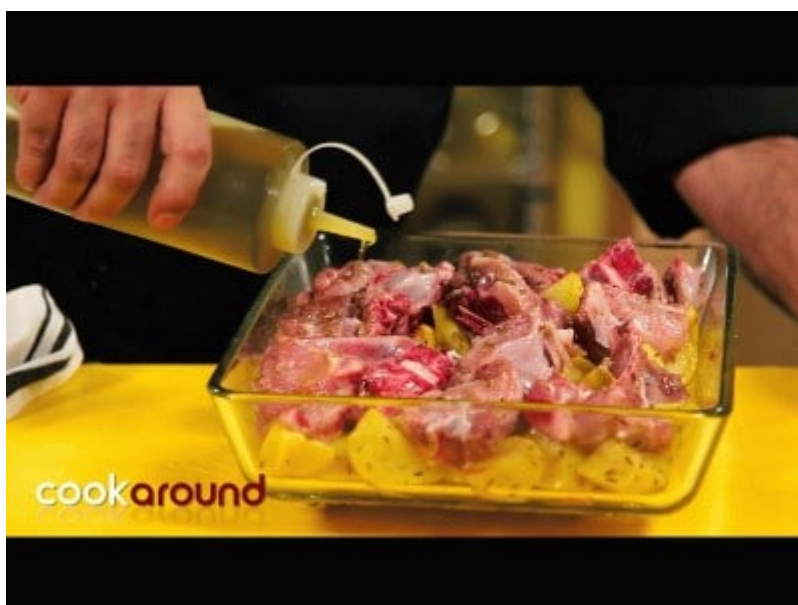


**6** Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare per 10 minuti.

Sfornate le patate e disponete sopra le costine, senza sovrapporle.



7 Aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e altri semi di finocchio.





- 8 Infornate nuovamente a 180°C per circa 25 minuti (per una cottura non al sangue), o fino al grado di cottura da voi desiderato.



- 9 Servite le costine di maiale accompagnandole con le patate al forno.

