

SECONDI PIATTI

## Costolette di castrato alla piastra

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+3H PER MARINARE*

---



### INGREDIENTI

1 kg di costolette di castrato  
4 patate medie  
2 l di acqua  
400 ml di aceto  
olio extravergine d'oliva  
olio di semi  
1 spicchio d'aglio  
un rametto di rosmarino  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

1 Prendere le costole di castrato.



2 Per non fare risultare troppo aggressivo il sapore di questa carne, togliete l'eccesso di grasso e la cotenna dalle costole,



3 Mettete tutti i pezzi a bagno in acqua e aceto per un'oretta.



- 4 Scolatele e asciugatele, quindi marinatetele per un paio d'ore in olio extravergine d'oliva, aglio a spicchi, rosmarino, sale e pepe.



- 5 Per accompagnare preparate un rostì di patate.  
Tagliate le patate a julienne ed asciugatele bene.



6 In una padella ponete la julienne con un filo d'olio di semi, e portate a cottura come fosse una frittata.



7 Arrostite sulla piastra di ghisa ben calda la carne in modo che le due preparazioni siano pronte contemporaneamente.



8 Impiattate ben caldo.

