

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.

