

SECONDI PIATTI

Costolette di maiale alla madrilenana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se non avete mai provato a fare le costolette di maiale alla madrilenana questa è la ricetta perfetta! Molto semplici da fare sono molto sfiziose. Si tratta di una tipica ricetta spagnola che vede come protagonista questo sfiziosissimo taglio di carne.

Le costine vengono arricchite di spezie e di aromi e vengono servite quasi sempre con un delizioso purè.

Se amate poi questo genere di proposte, ecco per voi altre ricette con la carne facili e gustose:

[costine di maiale all'arancia](#)

[costine di maiale al bbq](#)

[costine di maiale glassate](#)

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLA 1

PAPRICA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO

SALE

INGREDIENTI PER IL PURÈ

PATATE 800 gr

BURRO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PANNA ACIDA 80 gr

SALE

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta delle costolette di maiale alla madrilenas, per prima cosa realizzate un trito con l'aglio, il prezzemolo e la cipolla.

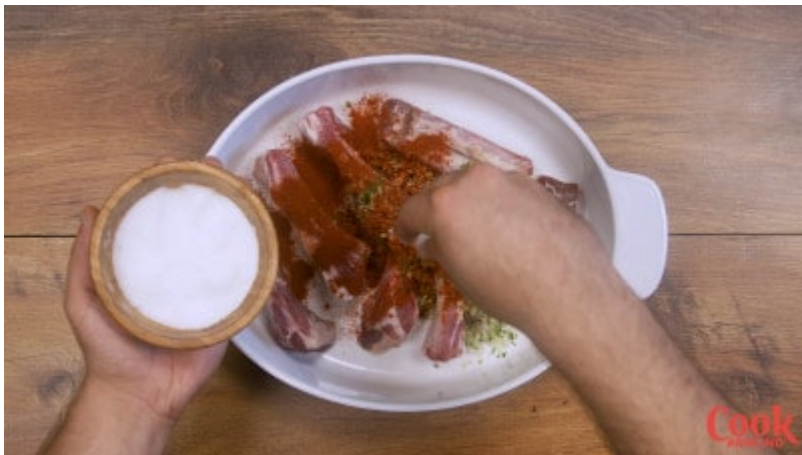
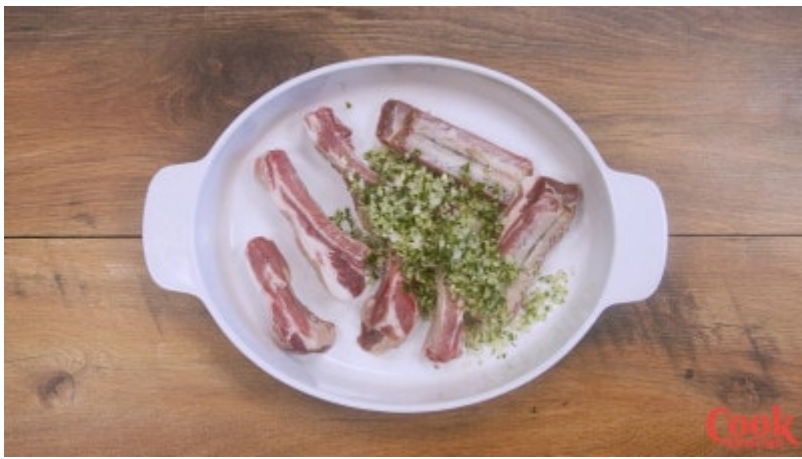




2

Disponete le costine in una pirofila ed unite il trito, la paprika sale pepe e olio evo







3 Cuocete 1 ora e 30 a 150° statico.



4 Ora dedicatevi al purè.

Lessate le patate e schiacciatele calde. Unite il resto degli ingredienti e amalgamate il tutto.







5 Sforntate le costine e servitele con il puré preparato.

