SECONDI PIATTI

Costolette di maiale in salsa di caramello

LUOGO: Asia / Vietnam

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le **costolette di maiale in salsa di caramello** sono una variante deliziosa delle costolette classiche. Dolci ma non stucchevoli vi piaceranno di certo! Vi stupisce la presenza del caramello in una ricetta salata? Non vi resta che provare e darci ragione sulla loro bontà!

INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg

CIPOLLE 0,3 tazze

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

PEPE NERO 1 cucchiaio da tè

SALSA DI PESCE ¼ tazze

SALSA AL CARAMELLO ¼ tazze

CIPOLLOTTI solo la parte verde - 1

RISO cotto al vapore, come accompagnamento -

PREPARAZIONE

1 Tagliate ciascuna costolette tra le ossa o attraverso la cartilagine dividendo le singole costolette. Miscelate la cipolla, lo zucchero, il pepe e 2 cucchiai di salsa di pesce in una ciotola.

2 Aggiungetevi le costolette e coprite con della pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero aper almeno 2 ore o anche per una notte intera.

3 Se necessario, aggiustate la griglia così che le costolette possano cuocere il più vicino possibile al fuoco, scaldate la carbonella per 30 minuti per averlo già caldo.
Mentre la carbonella si scalda, prendete le costolette dal frigorifero e lasciatele riposare a temperatura ambiente. Mettetele su un foglio di carta-forno e cuocetele alla griglia fino a che diventino di color bruno (circa 4-6 minuti per lato).

4 Altrimenti, cuocete le costolette a massima temperatura su di un grill a gas o elettrico.
Mettete le costolette in una casseruola con la salsa di caramello, i 2 cucchiai di salsa di pesce e acqua a sufficienza (circa 2 ½ tazze) per ricoprirle in gran parte.

5 Portate ad ebollizione e riducete il fuoco per lasciar sobbollire, coprite la casseruola e lasciate cuocere per 40 minuti, le costolette dovrebbero sobbollire vigorosamente emettendo del vapore dal coperchio. Rimuovete, quindi, il coperchio e continuate a far sobbollire fino a quando diventino tenere (circa 20-30 minuti).
Questo ultimo passaggio permetterà alla salsa di ridursi e agli aromi di concentrarsi. Spegnete, quindi, il fuoco, alzate la casseruola da un manico così che tutta la salsa si depositi da un lato della casseruola e usate un cucchiaio per raccogliere il grasso dalla superficie.

6 Aggiustate di gusto con della salsa di pesce aggiuntiva, se necessario.
Guarnite con la parte verde di un cipollotto e servite con abbondante riso al vapore.

Le costolette di maiale al caramello sono pronte per essere servite calde e deliziose!

Consigli e curiosità

Le costolette o pintine di maiale si prestano a numerose preparazioni casalinghe ma sono perfette anche da fare su bbq all'aperto. Sono molto economiche e sono caratterizzate dal fatto di avere molto osso e poca carne.

Le costolette di maiale al caramello sono un secondo piatto molto interessante, vista la presenza insolita del caramello in una preparazione salata.

È possibile fare il caramello fatto in casa?

Certo, prova questo caramello al limone che non è molto dolce.

Quale altre ricette mi consigli di provare con le costine?

Buonissime sono le costolette al forno e la polenta al sugo di costolette