

SECONDI PIATTI

# Rosticciana con olive

di: *olli69*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Rosticciana con olive

## INGREDIENTI

COSTOLETTE DI MAIALE 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
ROSMARINO fresco -  
SALVIA fresca -  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tè  
BRODO 1 mestolo  
OLIVE del tipo che preferite - 200 gr  
ALLORO fresco -

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la rosticciana con olive: fate scaldare all'interno di una casseruola dell'olio

extravergine d'oliva; una volta che l'olio si è leggermente scaldato, trasferite all'interno della casseruola le costolette di maiale e a fuoco dolce girandole di tanto in tanto, fatele rosolare bene da entrambi i lati.



- 2 Mentre le costolette si stanno rosolando, preparate un trito con degli aghi di rosmarino, della salvia ed uno spicchio d'aglio.





**3** Quando le rosticciate si saranno ben rosolate, aggiungete nella casseruola il trito che avete appena preparato, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.





- 4 Sfumate con del vino rosso e a fiamma media fate evaporare tutta la parte alcolica del vino. Quando tutta la parte alcolica del vino sarà evaporata e le rosticciane avranno iniziato a buttare fuori il loro grasso, stemperate il concentrato di pomodoro, con un mestolo di brodo, meglio se di carne, poi aggiungete il tutto nel tegame con le costolette.



- 5 A questo punto, coprite con un coperchio, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa 30 minuti abbondanti, in modo tale da far ammorbidire e insaporire bene la carne. Una volta che la carne si sarà bene ammorbidita e insaporita aggiungete nella casseruola le olive, naturalmente potete utilizzare le olive che preferite; insieme alle olive aggiungete anche una foglia di alloro fresco spezzettata a mano e continuate la cottura.



**6** Lasciate insaporire il tutto per qualche minuto, poi servite la rosticciana con olive bella calda.

