SECONDI PIATTI

Rosticciana con olive

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 cucchiaio 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 rosticciane 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.