Costine di maiale arrosto

Autore: Fabio Di Nunno
Fonte: Città Nuova

Una ricetta tipica della Lettonia, semplice e gustosa, è quella delle costine di maiale arrosto in padella

Le costine di maiale sono un classico da cuocere alla griglia, ma spesso si mangiano anche così, con una cottura forse un pò lunga ma che procede da sola senza rischi di bruciature. **Ingredienti per 4 persone** 500 g di costine di maiale (carré) 50 g di carote 50 g di cipolle prezzemolo q. b. sale q. b. pepe nero in polvere q. b. 2 cucchiai di olio d'oliva **Tempo di preparazione** Un'ora Tagliare le costine in porzioni da 6-7 cm o tagliare la pelle sopra ogni costina in modo che, una volta cotte, possano essere divise facilmente. Frizionare la carne con sale e pepe. Tagliare finemente la cipolla e le carote, disporle in una casseruola con l'olio e rosolarle. Aggiungere la carne e cuocerla per circa mezz'ora, girandola e facendo attenzione a che non si bruci. Ultimata la cottura, tagliare la carne e disporre due costine per ogni porzione. Versare sulle costine il sugo della carne. Per un tocco in più, accompagnare con patate bollite cosparse di erba cipollina e crauti stufati. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*