



COSTINE DI MAIALE IN PADELLA

Difficolt: Facile



Buon lunedì a tutti,

per preparare le costine di maiale in padella servono pochissimi ingredienti e servirete un secondo piatto davvero da leccarsi i baffi! Dovrete farle cuocere per un p, almeno un'ora, perché otterrete la perfetta cottura, la carne diventerà tenerissima e si staccherà facilmente dall'osso ... mmmm che piatto succulento!

Dosi: dosi per 3 persone

- maiale costine 6
- rosmarino 2 rametti
- vino bianco 1 bicchiere
- aglio 1 spicchio
- pepe
- sale

Mettiamo le costine a rosolare in padella con l'aglio e un rametto di rosmarino, non aggiungiamo olio, perché sono già molto grasse

Non appena saranno ben rosolate da tutti i lati versiamo un bicchiere di vino bianco sale e pepe e lasciamo evaporare qualche minuto



Poi copriamo con un coperchio e cuociamo a fuoco basso per circa un'ora, girando le costine di tanto in tanto





Togliamo il coperchio, facciamo evaporare tutto il liquido e terminiamo con un'ultima veloce rosolatura



Serviamo decorando con un rametto di rosmarino



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;) ciao0000

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi