

[← TUTTE LE RICETTE](#)

COSTINE DI MAIALE AL MIELE

🕒 70 MIN

🗉 MEDIA

🍽️ SECONDO

INGREDIENTI

- Costine di maiale 800 g
- Miele un cucchiaio colmo
- Alloro qualche foglia
- Rosmarino un rametto
- Salvia qualche foglia
- Liquore alle erbe un bicchierino
- Mela 1
- Cannella un pizzico
- Olio Extra Vergine di Oliva 4 cucchiari
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Disponi le costine di maiale in una teglia da forno unta di olio extravergine. Aggiungi le erbe aromatiche, una macinata di sale e rigirale per fare in modo che il condimento aderisca bene su tutti i lati.

Mettile in forno ventilato a 180°C per circa un'ora e, quando iniziano a dorarsi, girale e spruzzale con una parte del liquore profumato (puoi usare un liquore al timo o una grappa alla ruta).

Nel frattempo prepara la salsa di mele: sbuccia la mela, privala del torsolo e tagliala a pezzetti. Mettila in un pentolino e falla cuocere con un filo d'acqua fino a quando non avrà la consistenza di una soffice purea. Completa con una spolverata di cannella e toglila dal fuoco.

Appena le costine saranno ben caramellate, sfornale e servile insieme alla salsa di mele.

PER UN TOCCO IN PIÙ



A completare il connubio tra mele e carne di maiale, usa l'olio Extra Vergine Classico.

CONDIVIDI

