

Costine di maiale in salsa barbecue

Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 3 cucchiaini
- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla bianca: 1
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Salsa Worcestershire: q.b.
- Senape: 2 cucchiaini
- Tabasco: q.b.
- Zucchero di canna: 2 cucchiaini

Carne

- Aglio in polvere: 1 cucchiaino
- Costine di maiale: 12
- Cumino in polvere: 1 cucchiaino
- Paprika dolce: 1 cucchiaio
- Pepe nero: 1 cucchiaino
- Peperoncino in polvere: 1 cucchiaino
- Sale: 1 cucchiaino



Preparazione

Le **costine di maiale in salsa barbecue** sono un secondo davvero eccezionale. Le costine di maiale sono un taglio di carne che piace a tutti e, arricchite dalla salsa barbecue fatta in casa sono davvero spettacolari. Morbide, tenerissime e con una salsina deliziosa, le costine di maiale in salsa barbecue vi faranno fare un gran figurone, mangiatene una e non riuscirete a smettere, una tira l'altra!

Le costine di maiale in salsa barbecue sono molto semplici e veloci da realizzare: come prima cosa preparate il mix di spezie per aromatizzare la carne. In una ciotolina mettete la paprika, il peperoncino, l'aglio, il cumino, pepe nero, sale e mescolate. Massaggiate la carne con il mix di spezie appena preparato e lasciatela insaporire per un paio di ore.

Occupiamoci adesso della **salsa barbecue**. In una padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire la cipolla e lo spicchio di aglio tritati finemente e il peperoncino. Eliminate quest'ultimo ed unite la ***Passata Classica Pomi***, la senape, lo zucchero di canna e lasciate cuocere il tutto per circa 20 minuti a fuoco dolce.

Condite con sale e pepe e aggiungete qualche goccia di tabasco e di salsa Worcestershire a piacere, io ne ho messe 3 per ogni tipo. Trasferite la salsa barbecue così ottenuta in un colino, dovrete setacciarla per bene per ottenere una salsa liscia e perfettamente cremosa.

In una padella, arrostiti le costine di maiale su entrambi i lati e, una volta cotte, spennellatele con la salsa barbecue appena preparata. Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere le costine di maiale in salsa barbecue per una decina di minuti.

Le costine di maiale in salsa barbecue sono pronte, servitele ben calde, sono tenerissime e super saporite!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

