

Costolette di maiale in salsa barbecue



Ricetta per 5 persone

Carrè di maiale composto da 5 stecche di bistecche

Olio extravergine d'oliva

Miscela di aromi per arrosto qb

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

100 ml di salsa barbecue

Svolgimento

Chiediamo al nostro macellaio di fiducia che ci stacchi le costolette del carrè staccandolo pure dall'osso di portata. Lo facciamo legare per bene con lo spago.

Nel frattempo prendiamo la bistecchiera, la mettiamo sul gas, versiamo un bicchiere d'acqua e copriamo con la cupola MC. Usiamo la fiamma alta.

Mentre l'acqua evapora, incominciamo a massaggiare il nostro carrè.

Per prima con l'olio extravergine d'oliva, poi con il sale, poi con il pepe nero, per ultimo versiamo la miscela di odori per barbecue.

Lo poniamo all'interno della bistecchiera, copriamo con MC, abbassiamo la fiamma e lo facciamo cuocere 15 minuti per lato, considerato che va cotto per tutti e quattro i lati di cui è composto il carrè, per un

totale di un'ora di cottura.

Prima di ultimare la cottura con un pennello spennelliamo tutto il carrè con la salsa barbecue, copriamo con MC e facciamo glassare per qualche minuto.

Paolo Fugali