

GERÄUCHERTE RIPPCHEN MIT KARTOFFELN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Schweinerippchen aus dem Beutel nehmen, mit der Barbecue-Sauce bestreichen und im Ofen bei 200°C 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, in Spalten schneiden und mit dem nativen Olivenöl extra und Profumoro würzen. In eine Auflaufform geben und bei 220°C etwa 20 Minuten backen. Die Rippchen am Knochen entlang in Stücke schneiden und zusammen mit den gebackenen Kartoffeln auf den Tellern verteilen.

Menù-Zutaten

1100 g. Costine di maiale (Schweinerippchen) - 24F
150 g. Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K
720 g. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)
- Z62
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten