GERÄUCHERTE RIPPCHEN MIT KARTOFFELN



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)