COSTINE DI MAIALE GLASSATE AI FICHI CON CIPOLLINE E PATATE AL ROSMARINO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

18 Cipolline all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

180 g Salsafichi - TC7

2100 g Costine di maiale - 24F

600 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Profumoro - P81X

Ingredientes

q.b. Rosmarino

Preparación

Per 6 persone

Tagliare le Patate pronte a spicchi e condirle con Olio extravergine di oliva, Profumoro e qualche rametto di rosmarino fresco. Infornare a 200°C fino alla doratura desiderata. Frullare la Salsafichi e spennellarla sopra alle Costine di maiale. Aromatizzare le Costine con un pò di rosmarino tritato, e sistemarle su una teglia con carta da forno. Aggiungere anche le Cipolline all'Aceto balsamico ed infornare a 200°C per circa 8-10 minuti. Servire le Costine con contorno di Patate e Cipolle caramellate.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)