CÔTES DE PORC FUMÉES AVEC POMMES DE TERRE



Ingrédients Menù

1100 g. Costine di maiale (Côtelettes de porc) - 24F
150 g. Salsa barbecue (Sauce barbecue) - E60K
720 g. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes
Sortez les côtes de porc de leur sachet et badigeonnez-les de sauce barbecue, puis faites-les cuire au four à 200°C pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pendant ce temps, égouttez les pommes de terre de leur liquide de conservation, coupez-les en quartiers, puis assaisonnez-les avec de l'huile d'olive extra vierge et du romarin. Transférez-les dans un plat allant au four et enfournez à 220°C pendant environ 20 minutes. Coupez les côtes en morceaux en suivant l'os et répartissez-les dans les assiettes, accompagnées des pommes de terre rôties.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)