COSTINE DI MAIALE CARAMELLATE AL VINO ROSSO CON CIPOLLINE AL BALSAMICO



Ingredienti Menù

1400 g Costine di maiale - 24F

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

Ingredienti

1 foglia Alloro

150 g Zucchero

400 ml Vino rosso secco

Chef: Giovanni Pace

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Estrarre le Costine dalla confezione eliminando il liquido di governo, quindi sciacquarle sotto un getto d’acqua calda. In una padella far imbiondire sul fuoco lo zucchero, avendo cura di non muoverlo per evitare che cristallizzi; incorporare il vino rosso, la foglia d’alloro e far ridurre il composto di circa la metà. A questo punto aprire la confezione delle Cipolline all'aceto balsamico, eliminandone l’olio in superficie e versare il liquido di conservazione nella salsa al vino rosso: continuare a cuocere e far ridurre fino ad ottenere una consistenza sciropposa, quindi aggiungere le Cipolline e le Costine lasciandole caramellare nel condimento per alcuni minuti. Togliere dal fuoco, distribuire nei piatti e servire.

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