COSTINE FUMÈ CON PATATE



Ingredienti Menù

1100 g. Costine di maiale - 24F

150 g. Salsa barbecue - E60K

720 g. Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Estrarre le Costine di maiale dalla busta e spennellarle con la Salsa barbecue, quindi cuocerle in forno a 200°C per 20 minuti fino a quando risulteranno ben dorate. Nel frattempo scolare le Patate dal loro liquido di governo, tagliarle a spicchi e condirle con l'Olio extravergine di oliva ed il Profumoro. Trasferirle in una pirofila ed infornarle a 220°C per circa 20 minuti. Tagliare a pezzi le Costine seguendo l'osso e distribuirle nei piatti accompagnate dalle Patate rosolate.

© 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)