

## COSTINE IN SALSA BARBECUE, COLESLAW E TIMBALLO DI PATATE



Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 1 Persona

Preparare l'insalata coleslow unendo il Cavolo viola, le carote grattugiate, la Maionese della casa e un pò di Prezzemolo. Tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo. Schiacciare con le mani le Patate e condirle con Olio, sale, pepe e Prezzemolo, metterle in uno stampino e lasciarle in frigo per un paio d'ore. Spennellare la Salsa barbecue sulle Costine e scaldare in microonde per circa 2 minuti (usare la funzione grill per la rosolatura della carne). Scaldare il timballo di Patate per 90 secondi. Impiattare le Costine accompagnate dal timballo di Patate e la coleslow. Terminare con un filo d'Olio extra vergine di oliva e decorare con un rameglio di rosmarino.

### Ingredienti Menù

100 g. Patate pronte al naturale - Z62  
200 g. Costine di maiale - 24F  
25 g. Cavolo viola pronto - Z8P  
30 g. Maionese della casa - EPP  
30 g. Salsa barbecue - E60K  
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EKOX  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingredienti

25 g. Carote