COSTINE IN SALSA BARBECUE, COLESLAW E TIMBALLO DI PATATE



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” - EK0X
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

25 g. Carote

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 rametto di rosmarino.

© 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)