

Costine di maiale con salsa ai ribes e melagrana



Descrizione

Scopri la ricetta delle costine di maiale con salsa ai ribes, melagrana e aromi freschi. Questo piatto è una fusione perfetta di dolcezza, acidità e succulenza. Infatti, questa ricetta si prepara in pochi passaggi ed è un capolavoro di gusto e colori. Ti consigliamo di provare ad accompagnarla con patate o teste di aglio al forno.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 60 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 kg di **costine di maiale**

200 g di **ribes rossi**

1 **melagrana**

1 **cipolla** grande

Rosmarino, timo, salvia q.b.

Olio, sale e pepe q.b.

1 **limone**

Preparazione

- 1) Preriscalda il forno a 180°C.
- 2) Pulisci le costine rimuovendo eventuali membrane in eccesso.
- 3) Condisci le costine con sale, pepe e gli aromi freschi tritati.
- 4) Scalda un po' di olio d'oliva in una padella grande e antiaderente a fuoco medio-alto.
- 5) Rosola, in padella antiaderente con dell'olio, le costine da entrambi i lati fino a quando saranno ben dorate. Questo passaggio aiuterà a sigillare i succhi all'interno della carne.
- 6) Nel frattempo prepara la salsa ai ribes: in una piccola pentola, aggiungi i ribes rossi freschi e mezzo bicchiere d'acqua.
- 7) Lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 10 minuti, schiacciando i ribes con una forchetta per estrarre il succo.
- 8) Una volta che i ribes si sono disfatti e il succo si è leggermente addensato, spegni il fuoco e lascia raffreddare.
- 9) Disponi le costine rosolate in una teglia da forno e versa uniformemente la salsa ai ribes sulle costine.
- 10) Aggiungi la cipolla tagliata a fette sottili e distribuiscila sulla carne.
- 11) Copri la teglia con carta stagnola e inforna per circa 40-50 minuti, o fino a quando le costine saranno tenere e cotte attraverso.
- 12) Durante gli ultimi 10 minuti di cottura, rimuovi la carta stagnola per permettere alle costine di dorarsi leggermente.
- 13) Mentre le costine stanno cuocendo, prepara la melagrana: sbuccia la melagrana e rimuovi i semi.
- 14) Una volta che le costine sono cotte, togli dal forno e lascia riposare per qualche minuto.
- 15) Prima di servire, aggiungi i semi di melagrana sopra le costine.
- 16) Guarnisci con qualche foglia di rosmarino fresco e qualche fetta di limone .