

Costine speziate

INGREDIENTI:

1 kg di costine di maiale,
1 cipolla piccola,
2 spicchi d'aglio,
2 cucchiaini rasi di paprika,
1 mazzetto di prezzemolo,
1 bicchiere di vino bianco secco,
4 cucchiai di olio d'oliva,
sale qb,
pepe qb.

Tritare molto finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo.

Mettere le costine direttamente nella teglia da forno versarci sopra il trito preparato la paprika, il sale sufficiente per insaporirle, il pepe e l'olio e massaggiarle per bene con tutti questi odori.

Lasciarle riposare almeno 2h per farle insaporire per bene.

Trascorso il tempo mettere la teglia sul fuoco e farle rosolare per bene, bagnarle con il vino e appena raggiunge il bollore mettere la teglia in forno già caldo a 180-200° fino a quando il liquido non è completamente evaporato e le costine non risultano ben brunate.

Servire calde.