

Costine di maiale Nero ai semi di finocchietto selvatico e peperoncino



Le puntine di maiale nero al finocchietto selvatico, sono un secondo piatto rustico e particolarmente saporito, grazie agli aromi contenuti nella ricetta, in particolare il finocchietto, che rendono questa preparazione molto gustosa.

I semi di finocchietto selvatico, molto profumati, si sposano molto bene con la carne grassa di maiale.

Ingredienti per 4 persone: 1 kg costine di maiale Nero, 1 grossa cipolla, 1 cucchiaino di semi di finocchietto selvatico(li puoi trovare da me in macelleria), 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 1 peperoncino fresco piccante(anche 2 peperoncini, in base ai vostri gusti), 1 rametto di rosmarino e 1 di timo, 5 foglie di salvia, 1 bicchiere di vino bianco secco, sale q.b.

Procedimento(agevolato con fotografie):



Mondate la cipolla, tritatela e adagiatela in un tegame contenente l'olio (1); fatela leggermente appassire la e poi aggiungete le puntine (2) e lasciatele cuocere qualche minuto (3).

CONTINUA RICETTA COSTINE FOTOGRAFATA COSTINE





Aggiungete a questo punto le erbe aromatiche tritate (4), e il peperoncino tagliato a pezzetti. Fate rosolare le costine a fuoco basso per circa 15 minuti su tutti i lati muovendole spesso e facendo attenzione che la cipolla non bruci; bagnate col vino bianco (5), aggiungete e il finocchietto (6) e aggiustate di sale.



a fuoco dolce e con il coperchio sopra il tegame. Aggiungete quando serve, un goccio di acqua calda o brodo (7), ricordandovi sempre di coprire il tegame con un coperchio (8) subito dopo, Quando le costine saranno tenere, lasciate addensare il fondo di cottura e lasciate prendere colore alla carne (9). Le costine di maiale Nero sono pronte per essere gustate: accompagnatele con un'insalata, con delle patate o con del purè oppure, nei mesi invernali, con della polenta.

■ Consiglio

Per la buona riuscita della ricetta, il trucco sta nel seguire costantemente la cottura delle costine, e di aggiungere poco vino bianco ogni qual volta la carne si asciuga; in questo modo la carne rosolerà senza bruciare e resterà tenera. (Se non volete ottenere delle costine di maiale piccanti, potete sostituire il peperoncino fresco piccante con una falda di peperone comune (quelli usati per la peperonata), che conferirà un ottimo sapore alla carne senza renderla piccante, **ma essendo una cenetta "SPECIALE", per le proprietà afrodisiache del peperoncino meglio andare sul piccante... sarà tutto più stuzzicante...!**)