

Costine o braciole di maiale Nero con peperoncino



Ingredienti: 500 gr di costine o braciole di maiale Nero , due peperoncini una testa d'aglio, olio di oliva, sale e salsa di soia.

Procedimento:

Scaldare un cucchiaio di olio in una padella antiaderente e fare soffriggere l'aglio e le costine di maiale nero per qualche minuto. L'esterno deve essere colorito e croccante. A questo punto coprire con l'acqua le costine e lasciarle cuocere togliendo l'aglio.

Evaporata l'acqua fare cuocere ancora le costine, irrorandole di salsa di soia un paio di minuti prima di ritirarle dal fuoco. Tagliare i peperoncini freschi sopra al maiale e servire bollenti.