

# COSTINE COTTE A BASSA TEMPERATURA IN SALSA TERIYAKI, CAVOLO VIOLA E PATATE SPEZIATE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,8kg Costine di Suino Precotte
- 100g Teriyaki Sauce
- 160g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- q.b. patate novelle
- q.b. Patatine Fritte-Sale Aromatico

## PROCEDIMENTO

- Togliere le costine dalla confezione, rimuovere il grasso rilasciato durante la cottura e spennellare con la salsa teriyaki.
- Infornare a 200 gradi per dieci minuti circa.
- Friggere o arrostitire le patate novelle e utilizzare la miscela patatine al posto del sale.
- Servire le costine in un piatto ben caldo con una quenelle di cavolo cappuccio e le patate speziate.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Costine di Suino  
Precotte**



**Teriyaki Sauce**



**Salsa Viola di Cavolo  
Cappuccio**



**Patatine Fritte-Sale  
Aromatico**