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 arrostire 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