

ROSTICCIANA

INGREDIENTI

per 4 persone:

1,5 kg di costine di maiale

rametti di rosmarino

olio extravergine d'oliva q.b.

sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Preparate il Barbecue per una cottura diretta.

Conciamo la rosticciana con un pizzico di sale, pepe e il rosmarino sminuzzato, quindi mettete le costine di maiale sulla griglia dalla parte delle ossa.

Di solito le costine vengono messe tutte intiere, ma per velocizzare la preparazione potete anche dividerle e cuocerle separatamente.

Rigiriamole spesso durante la cottura, spennellando entrambi i lati con olio extravergine.

Il tempo di cottura della rosticciana alla brace è di circa 20-25 minuti, così che si rosoli in ogni sua parte e risulti croccante e succulenta.

Quando la carne inizierà a rilasciare liquido, potete togliere la rosticciana dal barbecue e servirla.