

COSTINE DI MAIALE IN SALSA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- otto costine di maiale,
- sale,
- una cipolla,
- timo,
- 2 foglie di alloro,
- un rametto di rosmarino.

Per la salsa:

- un bicchiere di aceto di sidro,
- 2 cucchiaini di cipolla tritata,
- 3 cucchiaini di senape,
- 3 cucchiaini di zucchero bruno,
- 2 cucchiaini di tomato-ketchup,
- 2 chiodi di garofano,
- una punta di pepe di Caienna.

Disponete le costine di maiale in un grande piatto, salatele e cospargetele con un trito di cipolla, timo, alloro e foglioline di rosmarino: lasciatele insaporire per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa: mettete in una casseruolina l'aceto e la cipolla tritata e fate bollire lentamente per 5 minuti.

Poi filtrate il liquido versandolo di nuovo nella casseruolina: unitevi la senape, lo zucchero, la tomato-ketchup, i chiodi di garofano e il pepe di Caienna; rimestate bene in modo da sciogliere le salse e fate cuocere a fiamma moderata finché vedrete il composto inspessirsi e caramellarsi.

Levate le costine dal piatto, spalmatele abbondantemente con la salsa preparata e mettetele subito sulla griglia rovente del barbecue, facendole cuocere finché saranno ben arrostate.

Durante la cottura spennellatele con un po' della salsa rimasta.