

PA189 Carni

CARICANDO 2024 - 2025

GENNAIO 2024

1 Lun <small>1. Maria Maddalena & S. Costantino</small>	17 Mer <small>1. Antonio abate</small>
2 Mar <small>1. S. Basilio e Gregorio</small>	18 Gio <small>1. L. Lazzaro</small>
3 Mer <small>1. Costantino</small>	19 Ven <small>1. Maria</small>
4 Gio <small>1. Eusebio e Carlo</small>	20 Sab <small>1. Sebastiano e Felice</small>
5 Ven <small>1. Amalia</small>	21 Dom <small>1. Agnese</small>
6 Sab <small>1. Epifania & S. S.</small>	22 Lun <small>1. Teodoro</small>
7 Dom <small>1. Epifania di S. G.</small>	23 Mar <small>1. Ciriacotta</small>
8 Lun <small>1. Massimo</small>	24 Mer <small>1. Francesco di Sales</small>
9 Mar <small>1. L. Lazzaro</small>	25 Gio <small>1. Costantino di Prato</small>
10 Mer <small>1. S. G.</small>	26 Ven <small>1. Teresa Benedetta</small>
11 Gio <small>1. S. G.</small>	27 Sab <small>1. Angela Merici</small>
12 Ven <small>1. S. G.</small>	28 Dom <small>1. Tommaso d'Aquino</small>
13 Sab <small>1. S. G.</small>	29 Lun <small>1. S. G.</small>
14 Dom <small>1. S. G.</small>	30 Mar <small>1. S. G.</small>
15 Lun <small>1. S. G.</small>	31 Mer <small>1. S. G.</small>

formato
14x47 cm ca

Festività
Internazionali

Retrostampato



Costine di maiale

difficoltà: basso
 preparazione: 15 minuti
 costo: basso

Vini

Ambrone
Gallo
Vulpicella
Borghetti
Pasta
Syrax
Primitivo di Manduria
Sangiovese

Ingredienti

12 Costine di maiale 1 pizzico di origano EVO
succo di 1 limone 1 pizzico di timo sale qb
2 spicchi d'aglio 1/2 bicchiere d'olio pepe qb

Preparazione

Sistemare le costine in una pirofila e bagnarle con il succo di limone e l'olio. Unire gli spicchi d'aglio sminuzzati, l'origano, il timo, il sale ed il pepe in grani. Mescolare con cura, poi coprire la pirofila con la pellicola trasparente. Lasciare riposare le costine in frigorifero per un'ora. Avere l'accortezza di girarle dopo 30 minuti, in modo che s'insaporiscano da tutti i lati. Trascorso il tempo della marinatura, sigillare le costine di maiale, poi posarle sulla griglia ben calda del barbecue. Lasciarle cuocere per 15-18 minuti, girandole a metà cottura. Il tempo è puramente indicativo, in quanto dipende dalle dimensioni delle costine di maiale. Se si preferiscono più morbide, durante la cottura bagnarle con il liquido della marinata. Servire le costine di maiale appena pronte, in modo che si possano assaporare ben calde.



PA189 Carni

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100

