



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Costine al brodo di polenta



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **pirofila, ciotola**

Ingredienti

- 1,2 kg di costine di maiale
- 100 g di burro
- 2 cucchiai di farina gialla
- 250 ml di brodo di carne
- 130 ml di latte
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Costine al brodo di polenta

Passo 1.

Rosolate le costine di maiale in una pirofila col burro e due spicchi d'aglio, aggiungete un rametto di rosmarino, 3 foglie di salvia e due di alloro, un bicchiere di vino e fate cuocere a fuoco vivace qualche minuto.

Passo 2.

Aggiustate di sale e pepe.

Passo 3.

Sciogliete la farina gialla in 130 ml di latte e 130 di brodo di carne, versate il semolino sulla carne e mettete in forno caldo a 180° C per un'ora e mezza, aggiungete poco brodo se necessario.

Passo 4.

Servite la carne ben calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)