

## Costine di maiale al sugo



**Tempo di preparazione:** 50 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (12 costine)

#### • Ingredienti

- Passata Classica 500g 750 gr
- Aglio 1 spicchio
- Carota 1
- Cipolla 1
- Costine di maiale 12
- Olio extra vergine di oliva 4 cucchiari
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo 1 rametto
- Sale q.b.
- Sedano 1 rametto

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Le costine di maiale al sugo sono un**secondo piatto di carne** molto semplice e veloce da realizzare. Fatte così rimangono tenerissime, il sugo le avvolge e le rende morbide e succulente, **si preparano in pochi minuti** e sono davvero sfiziose!

### Procedimento:

1. Fate rosolare le costine di maiale in una padella antiaderente, devono dorarsi per bene in maniera omogenea. Salatele e mettetele da parte.
2. Nella stessa padella, versate l'olio e fate soffriggere il sedano, la carota, lo spicchio di aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati finemente. Aggiungete la **Passata di Pomodoro Pomì**, conditela con sale e pepe e lasciatela cuocere per un paio di minuti.
3. Unite poi le costine di maiale e fatele cuocere per circa 30 minuti a fuoco dolce, girandole di tanto in tanto.

- *Elena Laudicina*