Pomì
O Così. O Pomì.

Costine di maiale al sugo



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costine di maiale: 12
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 rametto

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!

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.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr

