

LA RICETTA

COSTOLETTE ALL'ASTIGIANA

CULTURA

17_10_2021



Non abbiamo fonti sui piatti preferiti di San Domenico Savio.

Ci limitiamo perciò di darvi una ricetta della sua regione, che è adatta all'inizio dell'autunno, è facile da fare ed è molto buona.

Ingredienti per 4 persone

4 costolette di maiale piuttosto spesse

2 filetti di acciughe

Una carota

Un mazzetto di prezzemolo

Una foglia di alloro

Pangrattato

Olio

1 spicchio d'aglio

Burro

Il succo di mezzo limone

Qualche lamella di tartufo, sale, pepe.

Preparazione

Spianare le costolette e metterle in un piatto con un po' d'olio, sale, pepe e un trito fatto con carota, prezzemolo e aglio.

Ricoprire con un altro piatto e far riposare per due ore. Trascorso il tempo toglierle dalla marinata, passarle nel pangrattato e farle cuocere su una gratella ungendole di burro. In una padella con un po' d'olio far rosolare per pochi minuti l'aglio tritato e le acciughe sminuzzate. Aggiungere il succo di limone e versare subito la salsa sulle costolette insieme al tartufo. Servire subito.

(Liana Marabini)