Costine di maiale di Ross - Visualizza sul sito
di silvia

secondi piatti - carne - menta

Ingr:
costine di maiale
cipolla ,foglioline di menta,peperoncino, tritati insieme
il succo di 2 limoni
olio e sale qb.

Mettere le costine in una terrina, insieme al trito,al succo al sale e all'olio,
almeno per due ore (io le ho preparate la mattina e cotte la sera)

Versare il tutto in una teglia e cuocere in forno già caldo a 200° per 15 minuti..girare le costine ed altri 15 minuti. Fatto.