



Costata al sale, in forno - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondi piatti - carne - manzo

Da Enc.Cucina Italiana-vol.7 pag.90

Ingr.x 4 persone:

1 costata di manzo di 700 g.disossata
1 kg.di sale grosso

Stendete uno strato di sale sul fondo di una teglia.Adagiatevi la costata e versate altro sale,coprendo interamente la carne.

Mettete il recipiente in forno già caldo a 250° e fate cuocere la carne per 25 minuti.

Togliere dal forno e liberate la carne dal sale. Passatela in un piatto,coprite e lasciate riposare nel forno spento per circa 10-15 minuti.

Affettare la carne,trasferitela su un piatto da portata e servirla.

Osservazioni personali:

ho messo 220°

e quando la rifarò la lascerò nel forno solo 15 minuti così rimarrà più umida.

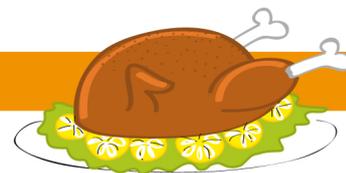
Era gustosissima, purtroppo non ho la foto del piatto finale...avrei dovuto fotografare le mascelle di mio marito :oops:





eCu

o.it



eCuc

o.it