



Costine di maiale vietnamite - [Visualizza sul sito](#)
di cristelar

Secondi piatti - cipolla -

INGREDIENTI per 4 persone:

20 costine di maiale
2 cipolle dorate di media grandezza
3 spicchi d'aglio
3 lime
1 mazzetto di menta fresca
peperoncino (decidete voi quanto... a me piace che si senta!)
sale q.b.
due cucchiaini d'olio extravergine (rasi)

Preparare la marinata tritando cipolla, aglio e menta. Raccogliere tutto in un contenitore e aggiungere il succo spremuto dei lime, il peperoncino, il sale e l'olio.

Versare la marinata sulle costine e lasciarle "riposare" in frigorifero per almeno un paio d'ore (più restano marinate, meglio è...).

Cuocere le costine in forno.

Purtroppo il mio forno non funziona benissimo, per cui non so darvi temperatura precisa e tempi... lo lo metto piuttosto forte e poi lascio che le costine si abbrustoliscono bene... Ci vuole un'oretta e mezza, più o meno...

