



# COSTINE DI MAIALE AL FORNO



Testato sul modello:  
CDT-110 E



Peso entrata:  
6.540 g  
Peso uscita:  
5.870 g



Porzioni:  
20



Teglia consigliata:  
4 t. antiaderenti GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
81'

FASE									
1		0%	190°	16'	---	---	A	SI	C
2		90%	130°	60'	---	---	B	SI	C
3		0%	190°	5'	---	---	A	SI	A
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Costine di maiale fresche: 6.370 g  
Rosmarino fresco: 20 g  
Salvia fresca: 15 g  
Aglio: 10 g  
Olio d'oliva: 100 g  
Sale e pepe: 25 g

## PROCEDIMENTO

Pulire le costine da eventuali parti di grasso.

Tritare finemente la salvia con il rosmarino e l'aglio, mescolarli con il sale e il pepe e cospargere uniformemente sulle costine con l'olio d'oliva. Massaggiare per insaporire bene la carne e mettere a macerare per almeno una notte in frigorifero.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.

Si possono servire con verdure gratinate, patate al forno o patate fritte.