

# Costine di maiale con patate

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **10 min**
- Cottura **40 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**

## Presentazione



Le costine di maiale con patate richiamano profumi e sapori rustici. Ottima seconda portata per chi vuole un piatto buonissimo ma economico! Adatte ad un pranzo in famiglia o ad una cena tra amici, le costine di maiale con patate entusiasmeranno anche il più raffinato degli ospiti!

## Ingredienti

- **Costine di maiale (spareribs) 800 gr**
- **Patate 800 gr**
- **Prezzemolo 1 mazzo**
- **Spicchio di aglio 6**
- **Peperoncino rosso piccante** facoltativo - 1
- **Olio extravergine d'oliva (EVO) 4 cucchiai da tavola**
- **Sale q.b.**

## Attrezzature

- **Forno / Teglia**

## Preparazione

Sbucciate le patate e affettatele ad uno spessore di circa 1/2 cm.



Disponete le patate in una teglia da forno ben unta in un unico strato.



Tritate grossolanamente il prezzemolo con l'aglio e il peperoncino (facoltativo).



Passate le costine nel trito aromatico in modo tale che ne siano coperte in modo uniforme.



Adagiate le costine sulle patate nella teglia e distribuitevi sopra il trito aromatico rimasto sul piano di lavoro.



Salate e ungete con dell'olio extravergine d'oliva.



Informate le costine a 180°C per 40 minuti circa o quando la carne tenderà a staccarsi dall'osso.

Servite le costine immediatamente accompagnandole con le patate.