

Rosticciana al limone e origano con patate

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **10 min**
- Cottura **50 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**
- Note: *+ 1 ora di marinatura*

Presentazione



Rosticciana al limone e origano con patate, niente di più semplice! La rosticciana o costine di maiale è già di per se un taglio tanto povero quanto gustoso, se poi la si cuoce dopo averla marinata con limone ed origano diventa davvero speciale!

Ingredienti

- **Rosticciana** 1 kg
- **Limone** 2
- **Patate** 1 kg
- **Origano** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva (EVO)** 4 cucchiaini da tavola
- **Sale** q.b.
- **Pepe nero** q.b.

Attrezzature

- **Forno / Pellicola per alimenti / Pirofila**

Preparazione

Dividete le costine una ad una.



Disponetele in una pirofila in un unico strato.



Ricavate il succo e la scorza dai limoni ed uniteli nella pirofila.



Cospargete con abbondante origano, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per almeno un'ora.



Nel frattempo lavate molto bene le patate, raschiando e spazzolando le impurità sulla buccia.



Tagliate le patate a spicchi e trasferitele in una teglia con abbondante olio extravergine d'oliva.



Salatele e pepatele, quindi mescolate bene con le mani.



Infornate la teglia a 180°C per almeno 30 minuti.



Togliete la teglia dal forno, mescolate le patate ed adagiatevi sopra le costine.



Irrorate con la marinata, salate e pepate il tutto.

Infornate nuovamente per altri 20 minuti.



A cottura ultimata, cospargete con della scorza di limone grattugiata e servitele ben calde.

