





-  DIFFICOLTÀ : BASSA
-  PREPARAZIONE : 10 MIN
-  COTTURA : 50 MIN

### INGREDIENTI

- COSTINE INTERE
- SPEZIE PER MARINATURA
- SALSA BBQ
- OLIO EVO
- SALE (SERVE SEMPRE)
- MISCELA DI ACETO E SUCCO DI MELE



### PRESENTAZIONE

Non mancano mai nei **menù di Pasquetta**, aumentando vertiginosamente il budget della spesa. E nonostante riempiano come un M&Ms, la gente si ostina comunque a cucinarle: le **costine di maiale**.



LEONARDO PIANTONI  
STUDIO.COM

**FUMETTI COME NON  
NE AVETE MAI LETTI.**

FUTURA  
MC RAPTOR



### PREPARAZIONE

Preparare le costine è **un'arte**. Un'arte per pochi che purtroppo io non ho ancora appreso. Per questo mi cimenterò in una **ricetta umile**, atta a riempire questa pagina di passaggi approssimativi per salvare la dignità.



**Pulite le costine** dal grasso in eccesso e rimuovete la sottile membrana che si trova attaccata all'osso nella parte interna (*nome scientifico non pervenuto*).

**Mescolate le spezie** (*che non elenco, ma buttatevi della paprika che non guasta mai*) con dell'olio EVO e mettete le costine a **marinare** per almeno un paio d'ore.



Cuocete poi direttamente sulla **brace**, spennellando con la **salsa barbecue** in tempi non precisati.

Durante la cottura c'è chi ci spruzza sopra una **miscela** di aceto e succo di mele in parti uguali.

Io la trovo una schifezza, ma... de gustibus!  
Una volta cotte, **dividetele nei vari pezzi** e "mangiate" quel che ne rimane.