

Costolette di maiale con luganega

Ingredienti e dosi per 6 persone:

- 800 gr. di costolette di maiale
- 200 gr. di pomodori maturi (in alternativa vanno bene anche i pelati)
- 200 gr. di luganega (salsiccia) sottile
- una decina di foglie di salvia
- 75 gr. di burro
- 10 gr. circa di farina bianca
- sale q.b.

Preparazione:

Battere bene le costolette ed insaporirle passandole rapidamente nel burro sciolto con la salvia. Toglietele dal burro, farle sgocciolare bene e spolverizzarle con la farina.

Tagliare a pezzi i pomodori e metterli in un tegame, disponendovi poi sopra la carne. Mettere sul fuoco e cuocere con coperchio per 15 minuti.

Aggiungere la luganega (tagliata in precedenza a pezzetti di 3 cm circa) e cuocere per altri 15 minuti.

Aggiustare di sale e servire le costolette ben calde.

Consigli:

1. Per una buona riuscita è consigliabile che le costolette siano più o meno tutte dello stesso peso, in modo da ottenere una cottura uniforme.
2. Questo piatto si accompagna bene anche a polenta o purè.