

Costine di maiale in tecia

Ingredienti:

1 Kg. costine maiale.
2 spicchi d'aglio.
2 bicchieri vino bianco.
2 cucchiari olio.
Sale e pepe q.b.

Ricetta:

In una largo tegame soffriggete l'aglio nell'olio.

Appena l'aglio è biondo toglietelo e aggiungete le costine.

A fiamma vivace fate rosolare le costine salandole e pepandole e girandole spesso.

Bagnate con il vino, coprite con un coperchio e continuate la cottura a fiamma bassa per mezz'ora.

Servite le costine ben calde accompagnandole con un buona polenta veneta.