


Maiale piccante con crostini di pane e peperoni

20 min 

2 

4 

ca. 40 min a 180°C 



Ingredienti

300 g di costine di maiale, 3 cucchiaini di peperoncino piccante in polvere, 30 ml di olio di oliva, pepe e sale q.b., 2 spicchi d'aglio, 2 peperoni rossi, 4 fette di Rustico Schär, 30 ml di vino bianco.

Preparazione

in una ciotola mettere le costine con l'olio, sale e pepe, 2 cucchiaini di peperoncino e l'aglio a pezzetti. Lasciare riposare per circa 1 ora. Successivamente scaldare il forno a 180°C e mettere le costine con il condimento in una pirofila. Cuocere per circa 20 minuti e aggiungere il vino bianco, quindi continuare la cottura fino a quando si saranno ben arrostite. Tagliare i peperoni ed il pane a quadretti. In una padella scaldare circa 2 cucchiaini di olio, unire il pane e i peperoni e aggiungere 1 cucchiaino di peperoncino, sale e pepe. Lasciar cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivo. Togliere dal forno le costine e disporle sul piatto da portata, accanto sistemare i crostini con i peperoni.

