



CUCINA CON NOI!

Rosticciana di Cinta Senese con verza al peperoncino piccante

INGREDIENTI

200 g di Coste di Cinta Senese

1 kg di [Cavolo Verza Orogel](#)

1 cucchiaino di rosmarino e aglio tritati

1 cucchiaino di peperoncino piccante

olio extravergine di oliva Toscano

sale

pepe nero





20



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Condire la rosticciana (costine di maiale) con aglio e rosmarino, sale e pepe e un filo di olio e metterle in forno a 140 °C per un'ora. Metterle poi nuovamente in forno a 190 °C e fare rosolare bene le costine di maiale fino a che non abbiano una doratura uniforme.
- 2 A parte, in una padella antiaderente con un filo di olio rosolare l'aglio, aggiungere il cavolo verza e cuocere per 7 minuti, regolare di sale e pepe.
- 3 Comporre il piatto mettendo la verza nel centro e adagiando le costine. Guarnire con rosmarino fresco.

