DENNER

Costoletta di maiale con salsa di cipolle alla birra e patate arrosto



Succose costolette marinate alla senape, robusta salsa a base di cipolle e birra e croccanti patate arrosto - oggi proponiamo un piatto veramente sostanzioso.

Quando il corpo ha freddo, lo stomaco e l'anima hanno bisogno di qualcosa che riscalda. Questa salsa è il rimedio perfetto, perché non solo è sostanziosa, ma è deliziosa a tal punto da volercisi immergere. A seconda di quanto intensamente si desidera percepire al palato la birra, si sceglie la birra chiara o scura; quest'ultima ha un gusto più deciso.

Tuttavia, chi cucina questo piatto deve essere avvertito che casa sua «odorerà» ben presto come una tipica trattoria svizzera. E chi, con le costolette e le patate arrosto, vorrà concedersi un boccale di birra, avrà quasi la sensazione di essere all'osteria. Buon appetito!

Costolette

- 4 costolette di maiale
- Burro per arrostire
- 4 cucchiai di senape
- Paprika in polvere
- Cipolla in polvere
- Sale, pepe

Patate arrosto

- 1 kg di patate piccole resistenti alla cottura, tagliate a fette di circa 5 mm
- Burro per arrostire
- Sale, pepe, paprika

Salsa

- 6 cipolle rosse grandi, affettate a strisce di 3-4 mm di spessore
- 2 cucchiaini di farina
- 400 ml di birra scura o chiara, a seconda dei gusti
- 300 ml brodo di carne
- 2 cucchiai di miele

- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di salsa per arrosti dal tubetto
- 2 cucchiai di crème fraîche o panna
- Ev. maizena
- Sale, pepe

Preparazione

1. Arrostire le patate nel burro, ridurre il calore e cuocere per circa 20 minuti a coperchio chiuso. Di tanto in tanto rimestare.
2. Preriscaldare il forno a 150 gradi (forno ventilato).
3. Mischiare la senape con le spezie e spennellare il composto su entrambi i lati della carne.
4. Rosolare le costolette nel burro per arrostire a fuoco vivo da entrambe le parti per circa 30 secondi, dopodiché passarle nel forno per circa 20 minuti.
5. Imbiondire le strisce di cipolla nel grasso di cottura delle costolette.
6. Cospargere di farina, rimestare brevemente e smorzare con la birra.
7. Aggiungere il brodo, il miele, la salsa per arrosti e l'alloro e fare ispessire il tutto a fuoco medio.
8. Verso la fine, riscaldare o arrostire di nuovo brevemente a fuoco vivo le patate arrosto.
9. Raffinare la salsa con creme fraîche, condire con sale e pepe, togliere la foglia di alloro e aggiungere un po' di maizena a seconda della consistenza desiderata (seguire le istruzioni sulla confezione).
10. Togliere la carne dal forno, lasciarla riposare brevemente e impiattare.

Tempo di preparazione: circa 1 ora



Sole Merlot del Ticino DOC

Rosso rubino. Profumi delicati di frutti di bosco. Palato pieno con tannini morbidi e rotondi e retrogusto persistente.

Visualizzare nello Shop Vini >