

## **Costine “low and slow” con erbe aromatiche**

Cottura indiretta/Calore medio

Preparazione 5 minuti

Cottura 2 ore e mezzo- 3 ore

per 6 persone

### **Ingredienti:**

1kg e mezzo di costine di maiale (strisce intere alte 10 cm)

2 cucchiaini di sale integrale

2 spicchi d'aglio

pepe nero macinato al momento

aghi di un rametto di rosmarino



Prepariamo la carne per la cottura: eliminiamo la pleura oppure pratichiamo delle incisioni con un coltello affilato sulla carne. In questo modo i grassi in eccesso fuoriescono più facilmente durante la lunga cottura.

Tritiamo finemente l'aglio e gli aghi di rosmarino, lavati e asciugati, aggiungiamo il sale e il pepe e mescoliamo tutti gli ingredienti che compongono il condimento aromatico.

Strofiniamo bene tutta la carne con il trito e poniamo in frigorifero. Possiamo effettuare questa operazione la sera precedente affinché la carne sia ancora più profumata.

Portiamo le costine a temperatura ambiente prima di procedere con la cottura, condizione necessaria alla buona riuscita del piatto.

Predisponiamo il barbecue per la cottura indiretta a 180°C. Poniamo le costine all'interno della casseruola di ghisa e chiudiamo il coperchio. “Dimentichiamoci” la carne in cottura per almeno due ore e mezzo, tre ore.

Controlliamo le costine armati di guanti resistenti al calore. Saranno cotte a puntino quando la carne si sarà ridotta rispetto all'osso.