

## **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 cucchiai 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.**