Costine

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	8 Ore 15 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Marinata

4 spicchi d'aglio

5 cm di zenzero

1 cipolla

250 ml di succo di mele

200 ml di sciroppo d'acero

10 g di fior di sale

100 g di zucchero di canna

100 g di zucchero

10 g di paprica affumicata

5 g di pepe

1 rametto di rosmarino, aghetti

Pelare e schiacciare l'aglio. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e versarla insieme all'aglio in una padella con un po' d'olio, quindi rosolare. Pelare e tritare finemente lo zenzero. Staccare gli aghetti di rosmarino dal rametto.

Frullare tutti gli ingredienti per la marinata.

Costine

2 kg di costine, magre di vitello

Mettere le costine e la marinata in un sacchetto per sottovuoto, confezionare sottovuoto a livello 2 e lasciar marinare in frigorifero per circa 24 ore.

Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine fino a quando la camera di cottura raggiunge 65 °C (non più di 8 Ore)

Al termine della cottura, tagliare il sacchetto, versare il liquido in una padella e far addensare fino a ottenere la consistenza di uno sciroppo.

Disporre le costine su una teglia rivestita con carta da forno.

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda

Spennellare le costine con metà sciroppo. Trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda 230 °C per 8 Min.

Spennellare nuovamente le costine con lo sciroppo.

Versare

Aria calda 230 °C per 7 Min.

Servire le costine di maiale con patate fritte.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Teglia

Sacchetto per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019