

COSTINE SOUS VIDE CON SALSA BARBECUE

INGREDIENTI (per 4 persone)

16 costine di maiale
1 rametto di rosmarino
sale, pepe
(per la salsa barbecue)
100 g di passata di pomodoro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
½ cipolla dorata
½ spicchio d'aglio
1 cucchiaio e ½ di aceto bianco
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaio di miele
10 g di burro
10 gocce di tabasco
100 gocce di salsa Worcestershire



PREPARAZIONE

Massaggiate con sale e pepe le costine e inseritele in due sacchetti da sottovuoto con un rametto di rosmarino ciascuno. Sigillateli con la macchina per il sottovuoto e immergeteli in un recipiente pieno d'acqua che avrete portato a una temperatura di 67°.

Lasciate cuocere per 24 ore (avendo cura di rabboccare il livello dell'acqua a metà cottura) e, una volta terminata la preparazione mettete il sacchetto sotto acqua fredda corrente, in modo da fermare la cottura. Poco prima di servire, grigliate le vostre costine di maiale su una griglia rovente, due minuti per parte.

Preparate la salsa: tagliate a metà lo spicchio d'aglio ed eliminatene l'anima. Tagliate finemente la cipolla e soffriggeteli in un tegame con una noce di burro.

Versate l'aceto, alzate la fiamma e fate evaporare la parte acida.

Abbassate la fiamma, aggiungete il pomodoro, la senape, il miele e lasciate addensare per 15/20 minuti.

A cottura ultimata, aggiungete il tabasco e la salsa Worcestershire; lasciate intiepidire, frullate e, se necessario, setacciate con un colino.