

## COSTINE COTTE A BASSA TEMPERATURA BBQ CON SPIEDINI AGRODOLCI

**INGREDIENTI** (per 4 persone) costine bassa temperatura

4 bun

1 kg di costine di maiale

1 rametto di rosmarino

sale, pepe

*(per la salsa agrodolce)*

½ peperone rosso

1 cipollotto

200 ml di succo d'ananas

1 cucchiaio e ½ di aceto bianco

1 cucchiaio di miele

10 gocce di tabasco

*(per la farcitura)*

1 cetriolo

1 bicchiere di aceto bianco

1 bicchiere d'acqua

1 cucchiaio di sale

1 cucchiaio di zucchero

insalata iceberg q.b.

*(per gli spiedini)*

½ peperone rosso

½ ananas

2 cipollotti

foglie di salvia fresca

olio EVO



## 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 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.

Spennellatele su entrambi i lati con la salsa che realizzerete come indicato nel punto "3".

Tagliuzzatele in maniera irregolare, per poi inserirle infine nel panino.

Nel frattempo, bollite acqua aceto, zucchero e sale, tagliate a rondelle il cetriolo e poi calatelo dentro alla vostra salamoia, attendendo che raffreddi.

Preparate la salsa: tritate grossolanamente cipollotto e peperone precedentemente spellato, aggiungete il miele, il sale, l'aceto, il succo dell'ananas e cuocete per 30 minuti, lasciando addensare.

A cottura ultimata, aggiungete il tabasco, frullate e setacciate con un colino.

Lavate e tagliate il peperone e la cipolla.

Sbucciate il peperone con il pelapatate e tagliatelo a quadrotti.

Affettate il cipollotto a rondelle.

Estraete l'ananas e tagliatelo.

Infilate frutta e verdura sugli spiedini, alterandoli tra loro.

Grigliate, spennellando con olio e infine salando.

Tagliate a metà i bun e grigliateli.

Componete il vostro burger disponendo sul fondo la salsa, l'insalata, le costine, il cetriolo, ancora salsa e richiudete.