

Costine di maiale caramellate alle arance e miele

Miele e arancia insaporiscono delicate costine di maiale

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **20 minuti**

Cottura: **1 ora e 20 minuti**

INGREDIENTI



12 costine di maiale alte 6/8 cm
2 arance
succo di 2 arance
1 rapa bianca
miele q.b.
sale
pepe
olio

PREPARAZIONE

1. Prima di procedere alla cottura della carne, tagliare la buccia di arancia alla julienne, sbianchire i filamenti gettandoli in acqua bollente per pochi minuti, ripetendo l'operazione 3 volte.
2. Pelare e tagliare a spicchi una rapa bianca.
3. In una padella rosolare le costine in un cucchiaio di olio caldo.
4. Una volta scolatele dal grasso in eccesso, bagnarle con il succo di arance, il miele ed aggiungere le bucce di arancia e le rape bianche preparate in precedenza.
5. Infornare per due ore a 180°/200° C, lasciare asciugare il composto fino a quando il liquido non si sarà completamente asciugato lasciando sulle costine un sapore agrodolce caramellato.
6. Condire a piacimento con sale, pepe ed olio