

# Costine di maiale alla birra, profumate alle spezie

Qualcuno si metterà forse a sorridere vedendo questa casseruola, pensando: ma cosa ha postato la Simo? Beh, credetemi...

...questo è stato uno dei secondi maggiormente apprezzati nella mia cucina pasticciona.

Una casseruola di **costine di maiale** morbidissime, profumate, talmente tenere che si staccavano dall'osso come burro.

Un piatto che rifarò ancora molte e molte volte!

Innanzitutto ottima la materia prima: queste saporitissime costine di maiale, acquistate direttamente dal produttore.

Ho infatti scoperto al mercato la bancarella di una cascina lombarda che vende pollame nostrano, conigli, carne di maiale, formaggi favolosi, yogurth, salumi, uova, riso...tutti prodotti da loro, assolutamente freschissimi e gustosi, a km 0; avevo già avuto modo di assaggiare delle ricottine meravigliose tempo fa, la carne però non l'avevo mai comprata.

L'altro giorno il banco era davvero tanto invitante...un vassoio di costine mi ammiccava quasi a voler dire...ehi, ci sono anche io.

Non ho saputo resistere; ne ho comperate sette etti.

Ero con mia mamma...chiedo a lei consiglio su come cucinarle e mi suggerisce di farle arrosto o al forno.

Bene, mi dico, ci penserò.

Una volta arrivata a casa però, ecco che mi si accende una lampadina...avevo visto in una puntata del programma di [Lorraine Pascale](#), (non mi ricordo quale e quando!), che lei le massaggiava un pò e le lasciava marinare con una serie di ingredienti, fra cui, se non mi sbaglio, il preparato delle 5 spezie.

Mi son messa all'opera cercando di ricordare gli ingredienti, ma poi ho fatto di testa mia con quello che avevo in casa, e

quindi ho fatto così...



Casseroles in ghisa [Le Creuset](#)

Ho preso le costine di maiale (le mie erano circa 7 etti), le ho messe in una ciotola insieme a un goccio di salsa di soia (circa 2 cucchiaini da minestra), un cucchiaino e mezzo di miele, un goccio di olio d'oliva (circa un cucchiaino), sale in fiocchi, un pizzico di pepe nero e una spolverata di miscela di spezie per carne e dolci.

Io sono stata parca (ne ho messa veramente una spolveratina minima), ma se volete abbondare per ottenere un sapore più intenso, provate...

Questa mia miscela altro non è che un insieme di pepe di sichuan, cannella, chiodo di garofano e noce moscata tritati e polverizzati, da me acquistata recentemente in un mercatino di prodotti francesi (l'ho anche vista alla fiera dell'artigianato quest'anno a Milano).

Penso possa anche andar bene la polvere delle 5 spezie usata nella cucina cinese...se non erro Lorraine usava proprio quella.

Con le mani le ho massaggiate per bene, ho coperto il contenitore con della pellicola da cucina ed ho lasciato marinare in frigo per un'oretta e mezza circa.

Ho poi preso la mia mitica pentola in ghisa...e qua voglio dire che ultimamente ho scoperto che come si cuoce la carne dentro a queste pentole...beh, non si cuoce da nessun'altra parte.

Rimane tenerissima, da sciogliersi in bocca...insomma ormai non uso altro!

Dicevo allora che ho preso la mitica casseruola; ci ho rovesciato dentro le costine con la marinata, ho acceso la fiamma e le ho rosolate in maniera bella vivace per diversi minuti, poi ho aperto una lattina di birra chiara e gliel'ho versata sopra.

Ho portato ad ebollizione, poi ho abbassato la fiamma, messo il coperchio e cotto per circa un'oretta e mezza abbondante, ogni tanto mescolandole.

La birra si deve pian piano asciugare, ottenendo insieme alla

marinata un fondo di cottura sciropposo e lucido, quasi una glassa.



Servitele caldissime, irrorandole con qualche cucchiata di

fondo di cottura.

Che ne dite?

Non vi viene voglia di rubarne una dal monitor?!

Servitele con del purè o delle patate arrosto o al vapore...

Credetemi vi piaceranno un sacco!

Ricetta semplice, che può sembrare banale, ma credetemi assolutamente sublime.

E mi raccomando...se volete osare, ovviamente fra le mura di casa vostra, mangiatele con le mani, ehehehe! Il galateo andrà pure a farsi benedire, ma volete mettere la soddisfazione?!

Mmmmmmm....

Buona giornata, a presto!

*Simona*