

Arrosto misto con patate



ingredienti

6 costine
2 costolette di maiale
2 salsicce
6 scalogni
6 patate
3 cipolle piccole
3 spicchi d'aglio
3 rametti di rosmarino
2 ciuffi di salvia
olio extravergine d'oliva
un bicchiere di vino bianco secco
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

40 min

TEMPO TOTALE

50 min

3 persone

procedimento

Pulire le costine eliminando il grasso in eccesso e la guaina che riveste l'osso, quindi sbollentarle in acqua non salata per circa 5 minuti. Bucherellare le salsicce e tagliarle a metà. Pelare le cipolle e tagliarle in 4 spicchi; pelare gli scalogni e tagliarli a metà; pelare l'aglio e schiacciarlo senza spaccarlo. Lavare le erbe aromatiche. Pelare le patate e tagliarle a spicchi.

In una teglia da forno unta con olio, distribuire le costine, le salsicce, le cipolle, gli scalogni, l'aglio e le erbe aromatiche, quindi cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 220°C per circa 10 minuti. Unire quindi anche le costolette e le patate, regolare di sale e pepe e mescolare, quindi far cuocere per altri 10 minuti. Irrorare con il vino bianco, e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti o comunque fino a cottura completa delle patate. Servire subito.