

Costine al forno (BBQ ribs alla texana)



ingredienti

2 kg di costine di maiale, in due pezzi
 4 spicchi d'aglio (Laurel usa un cucchiaino di aglio in polvere)
 2 cucchiaini di sale fino
 2 cucchiaini di zucchero di canna
 4 cucchiaini di paprika forte (Laurel usa paprika dolce)
 2 cucchiaini di senape
 2 cucchiaini di pepe
 un pezzetto di peperoncino secco
 mezzo cucchiaino di cumino
 una tazza di salsa barbecue

PREPARAZIONE

20 min

RIPOSO

da 2 a 12 ore

COTTURA

3 ore 30 min

TEMPO TOTALE

5 ore 50 min

procedimento

Preparare la carne. Con un coltello corto e lama appuntita, eliminare il grasso dalle costine e la guaina che ricopre l'osso.

Preparare il BBQ rub: nella ciotola di un tritatutto, radunare il sale, lo zucchero, la paprika, la senape, il pepe, il peperoncino e il cumino, quindi tritare fino ad ottenere una polvere fine. Spremere l'aglio con lo spremiaglio.

Indossare possibilmente un paio di guanti e distribuire l'aglio tritato sulle costine, da entrambi i lati delle file, applicando una lieve pressione per far penetrare l'aroma nella carne, cercando di spargerlo in modo uniforme. Distribuire generosamente il rub preparato, massaggiando la carne e ricoprendola bene da entrambi i lati. Sovrapporre i due costati e arrotolarli, quindi coprirli sommariamente con pellicola e richiuderli in un sacchetto di plastica per alimenti (io ho usato un sacchetto per congelamento): chiudere bene il sacchetto e riporre in frigorifero da 2 ore a tutta la notte, ricordando che più tempo riposa con gli aromi, più sarà saporita.

Trascorso questo tempo, estrarre le costine dal sacchetto, rimuovere la pellicola e disporle in una teglia, possibilmente tenendole sollevate dal fondo con una griglia, quindi cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 115°C per circa 2 ore e mezzo; a questo punto, coprire la teglia con un foglio di alluminio, facendo in modo che non esca il vapore, e proseguire la cottura per un'altra ora. Al termine, verificare la cottura infilando uno stecchino nella carne: se entra facilmente è cotta. Rimuovere quindi il foglio di alluminio e spennellare con abbondante salsa barbecue, quindi rimettere in forno per gli ultimi 15-20 minuti.

Servire le costine al forno ben calde.

4 persone