Costolette di maiale alla paprica

Pubblicato: 25-07-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 kg. di costolette
- 4/5 cucchiai di olio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 1 spicchio d'aglio
- sale grosso, pepe
- birra
- paprica dolce

Preparazione:

Mettere a marinare le costolette in un contenitore assieme alla salvia, rosmarino, aglio, sale e pepe per almeno due ore rigirandole spesso.

Scaldare una teglia e mettere le costolette da sole per una mezz'ora, aggiungere salvia e rosmarino, irrorare con un bicchiere di birra e portare a cottura.

Cinque minuti prima di toglierle dal fuoco aggiungere 1 o 2 cucchiai di paprica sciolti in una tazzina di acqua calda.