Costicine di maiale in salsa

Pubblicato: 18-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 kg. di costicine di maiale
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- pelati
- 1 cucchiaio di Ketchup
- coriandolo
- cumino
- curry
- sale
- pepe in grani

Prepaarazione:

Fare un trito con le verdure e rosolarle in olio caldo.

Aggiungere le costicine e cuocere rigirandorle spesso per 20 minuti.

Unire i pelati con il ketchup e un pò d'acqua.

Mettere in una garza il coriandolo, il cumino e il pepe in grani, aggiungerli alla carne assieme a del curry.

Aggiustare di sale e continuare la cottura per altri 20 minuti.