Alessandro Borghese Kitchen Sound: costine alla texana. VIDEO

borghese-3-901d3ab5

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



COSTINE ALLA TEXANA

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: alta

Ingredienti per 4 persone:
4 Filoni di costine da 800g l'uno
200gr Salsa BBQ
100gr Acqua
q.b. Sale
Per il Rub a secco:
100gr Paprika affumicata
60gr Paprika forte
60gr Paprika dolce
160gr Curcuma
200gr Zucchero moscovado
80gr Senape in polvere
q.b. Pan grattato
q.b. Cumino
Per la marinata liquida:
1kg Salsa di senape
1l Acqua
500gr Miele millefiori

Preparazione:
Preparazione della laccatura: prendere una ciotola e mischiare acqua, miele, senape. Prendere una teglia, appoggiare dentro le costine e spennellare il liquido sulle costine. Lasciare riposare per qualche minuto. Iniziare la preparazione del rub: in una ciotola mischiare paprika affumicata, zucchero moscovado, senape in polvere, pan grattato, curcuma, paprika salata, cumino. Prendere li mix di spezie e cospargere le costine. Cottura: prendere le costine e adagiarle in una teglia con carta da forno poi coprire con la stagnola e infornare a 150° con forno ventilato per 4 ore. Ogni ora per le 4 di cottura, tirare fuori le costine e glassarle con la salsa barbeque per ottenere una crosticina croccante.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno