
Costine di maiale con erba lepre alla griglia

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto semplice e povero ma sempre ottimo e succulento, con un tocco aromatizzato! Dal blog [La piccola casa](#)

Una ricetta davvero semplice per cucinare e preparare delle ottime costine di maiale alla griglia, un piatto semplice e povero ma sempre ottimo e succulento. Questa volta ho pensato di aromatizzarle con dell'ottima erba lepre. Eccone la ricetta:

Ingredienti per 4 persone

1.5 chili di costine (sembrano tanti ma ci son le ossa)

un mazzetto di erba lepre

Sale fino

Pepe

Olio evo

Ungere leggermente le costine, salarle e peparle, quindi aggiungere metà dell'erba lepre tritata. Lasciar riposare per un'ora. Accendere la griglia elettrica, quindi disporci sopra le costine e coprirle con l'erba lepre avanzata, far andare per una decina di minuti, quindi girare le costine e terminare la cottura per altri cinque minuti. Servire al centro dei piatti.

Buon appetito!

Dal blog [La piccola casa](#)