KIKKOMAN

Costine BBQ al miele con rub al caffè

Tempo totale **1640 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **190 Min** Tempo di cottura **1440 Min** Tempo di marinatura

INGREDIENTI

2 Porzioni

1	arancia biologica (per succo e scorza)
2	peperoncini rossi, tagliati a rondelle
3 cm	di radice di zenzero, tagliata a fettine
3	foglie di alloro
200 ml	di olio di colza
1 kg	di costine di maiale corte
1 cucchiaio	di chicchi di caffè espresso, pestati grossolanamente
100 ml	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 arancia biologica (per succo e scorza) - **2** peperoncini rossi, tagliati a fettine - **3 cm** di radice di zenzero, tagliata a fettine - **3** foglie di alloro - **200 ml** di olio di colza

Lava l'arancia con acqua calda, grattugia finemente la scorza e spremi il succo. Mescola con il peperoncino, lo zenzero, le foglie di alloro e l'olio di colza.

Passaggio 2

1 kg di costine di maiale corte

Metti le costine in un contenitore adatto con la marinata, copri e lascia riposare in frigorifero per 1–2 giorni, girandole di tanto in tanto.

Passaggio 3

Scalda una teglia in forno a 100°C (ventilato). Disponi le costine sulla teglia con il lato della carne rivolto verso il basso e cuocile per 3 ore, spennellandole di tanto in tanto con l'olio speziato

Passaggio 4

1 cucchiaio di chicchi di caffè espresso, tritati - **100 ml** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Togli le costine dal forno, lasciale scolare e poi falle rosolare su una griglia ben calda o in una bistecchiera per circa 3 minuti per lato. Mescola i chicchi di espresso tritati con 4 cucchiai di Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman e spennella le costine con la salsa. Servi le costine finite accompagnandole con la salsa rimanente.