

Costoletta di maiale marinata nella salsa Ponzu

Tempo totale **125 Min** 5 Min Tempo di preparazione **120 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

4 Porzioni

- 4** costolette di maiale
pizzico di sale
pepe nero macinato
fresco
- 200 ml** Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman
- 4 cucchiaini** di burro
- 500 g** di patate piccole
- 2** peperoni tagliati a
pezzettoni
broccoli
semi di sesamo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Condire le costolette di maiale con sale e pepe e far cuocere in una padella calda su entrambi i lati fino a doratura ma senza farle cuocere completamente. Riporre poi le costolette in una teglia da forno, versare al di sopra la salsa Ponzu di soia e agrumi di Kikkoman e aggiungere 1 cucchiaino di burro su ogni pezzo di carne. Aggiungere nella teglia le patate piccole e i pezzi di peperoni. Coprire la teglia con un foglio d'alluminio o con un coperchio e far cuocere in forno a 120 °C per circa 2 ore o finché la carne non diventi tenera e morbida.

Passaggio 2

Impiattare costolette e verdure con i broccoli cotti al vapore e cospargere con il sesamo.