

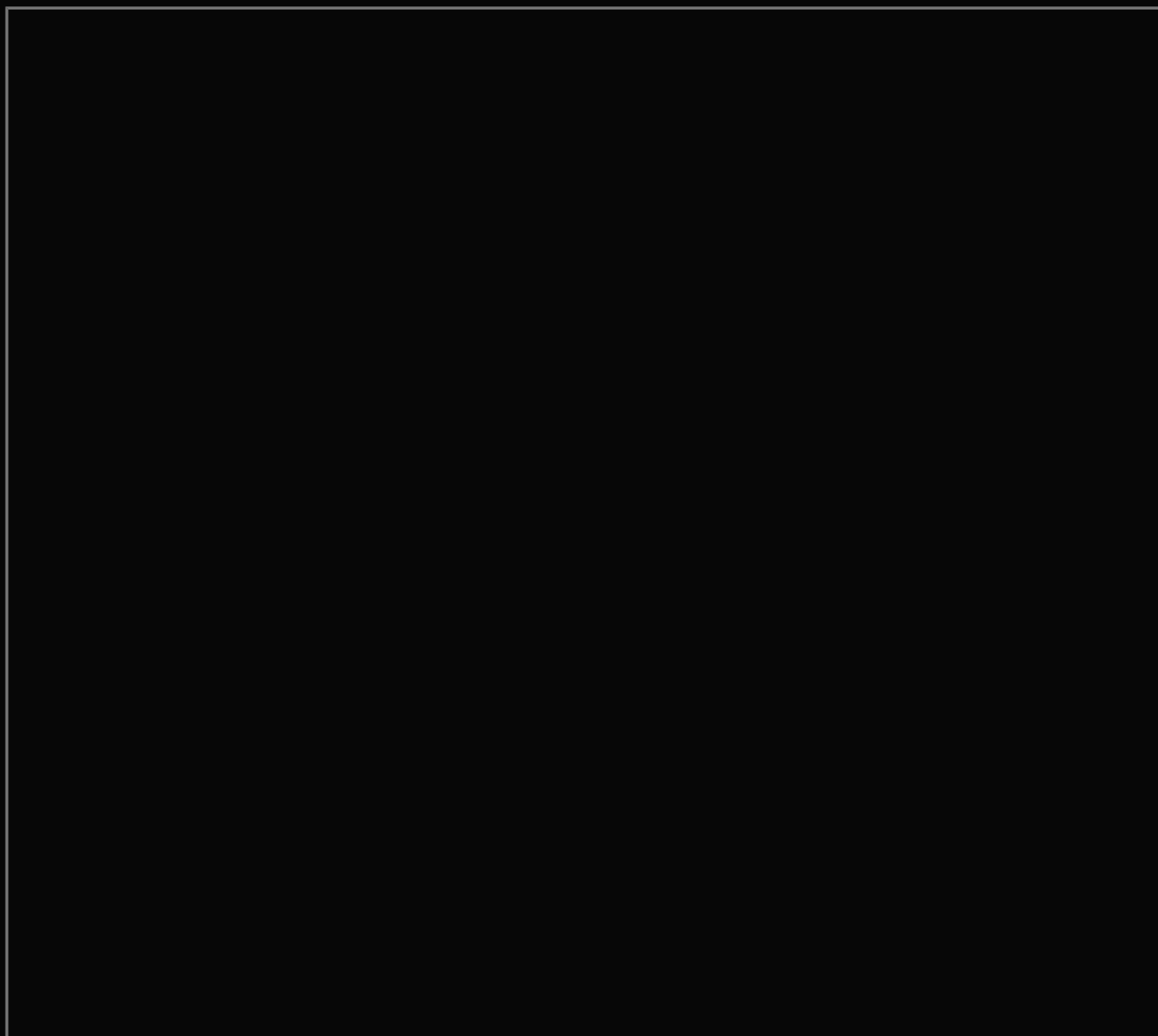
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: costine alla texana. VIDEO

borgnese-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 il 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**