

Costine di cinghiale ai ferri con olio alle erbe aromatiche

Con questa ricetta, mi cimento in un nuovo taglio di carne, sono costine, questo è vero ma di cinghiale. Relativamente abituata a trattare i classici bocconcini per spezzatino o ragù, mi sono chiesta quale fosse il giusto modo di lavorare queste costine.

Marinatura sì o no? Alla fine ho agito d'istinto, scegliendo una via semplice e poco invasiva per preservare la purezza del prodotto, perciò nessuna marinatura, solo una delicata decongelazione in frigo e un buon olio extravergine di oliva profumato con le erbe aromatiche fresche del mio orticello, da penellare direttamente sulla carne in cottura.

Dopo averle assaggiate o forse sarebbe più opportuno dire divorate, posso affermare che la scelta è stata vincente. Carne tenera delicatamente profumata in cui l'aspetto della selvaggina è ben attenuato. Ecco la mia semplice ricetta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di costine di cinghiale
- Olio extravergine di oliva
- 3 foglie di alloro fresche
- 1 rametto grande di rosmarino
- 2 spicchi di aglio fresco
- 6 bacche di ginepro
- 7-8 grani di pepe misto (nero, rosa, verde, bianco)
- sale fino

PROCEDIMENTO:

lavare bene i tranci di costine sotto acqua corrente fresca, poi tamponare con carta assorbente.



A parte tritare il mix di erbe fresche e grani essiccati, poi versare il tutto in una ciotolina di olio extravergine di oliva (circa 100 ml)



Quando la griglia sara ben calda, adagiarvi le costine e pennellare la superficie con l'olio profumato alle erbe.



Procedere girando spesso le costine e pennellando su entrambi i lati l'olio alle erbe, fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.



Regolare di sale e servire ben calde, magari accompagnate da un calice di buon vino rosso.

