



# Costine

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 8 Ore 15 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2017

## Marinata

- 4 spicchi d'aglio
- 5 cm di zenzero
- 1 cipolla
- 250 ml di succo di mele
- 200 ml di sciroppo d'acero
- 10 g di fior di sale
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di zucchero
- 10 g di paprica affumicata
- 5 g di pepe
- 1 rametto di rosmarino, aghetti

Pelare e schiacciare l'aglio. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e versarla insieme all'aglio in una padella con un po' d'olio, quindi rosolare. Pelare e tritare finemente lo zenzero. Staccare gli aghetti di rosmarino dal rametto.

Frullare tutti gli ingredienti per la marinata.

## Costine

- 2 kg di costine, magre di vitello

Mettere le costine e la marinata in un sacchetto per sottovuoto, confezionare sottovuoto a livello 2 e lasciar marinare in frigorifero per circa 24 ore.

Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

**Vacuisine fino a quando la camera di cottura raggiunge 65 °C (non più di 8 Ore)**

Al termine della cottura, tagliare il sacchetto, versare il liquido in una padella e far addensare fino a ottenere la consistenza di uno sciroppo.

Disporre le costine su una teglia rivestita con carta da forno.

**L'apparecchio preriscalda**





**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda**

Spennellare le costine con metà sciroppo. Trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda 230 °C per 8 Min.**

Spennellare nuovamente le costine con lo sciroppo.

**Versare**

**Aria calda 230 °C per 7 Min.**

Servire le costine di maiale con patate fritte.

## Accessori

---

Contenitore di cottura forato

Teglia

Sacchetto per sottovuoto

