

# Stufato di costine (guiso de costillas)

Categoria: Saperi dal Mondo - Spagna



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 30 min

 **Cottura:** 120 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Basso

Il **guiso de costillas ostufato di costine** è un piatto tipico della provincia di Granada, nel sud della Spagna. Ottimo per i primi giorni freddi, questo stufato cuoce a lungo per raccogliere tutti i sapori delle verdure e delle costine di maiale in una confortante zuppa.

Un piatto semplice e ricco come quelli che si facevano una volta.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 1 spicchio	>> <b>Paprika</b> 1 cucchiaino
>> <b>Alloro</b> 1 foglia	>> <b>Patate</b> medie 4
>> <b>Carne di suino</b> costine 500 gr	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Carote</b> 2	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Cipolle</b> 1	>> <b>Vino</b> bianco 100 ml
>> <b>Olio di oliva</b> q.b.	

## Preparazione



Tagliate la cipolla a spicchi non troppo fini; pelate la carota e tagliatela a rondelle o a cubetti grossi; pelate le patate e riducetele a cubetti grandi circa 3 cm, quindi pelate e tagliate finemente l'aglio.

In una pentola a fondo spesso, fate soffriggere la cipolla con un filo d'olio. Aggiungete le patate, le carote e l'aglio e fatele cuocere per qualche minuto evitando di farle diventare brune.





Aggiungete le costine tagliate nel senso della larghezza tra le ossa e fatele rosolare due minuti, poi incorporate la paprika, l'alloro, il sale ed il pepe.

Coprite gli ingredienti con dell'acqua fino a sovrastarli almeno di tre dita.



Fate cuocere a fiamma media per 1 ora e mezza, girando ogni tanto.

Aggiustare di sale e pepe e servire caldo.

## Consiglio

Alla fine della cottura per far diventare il brodo ancora più ricco, possiamo schiacciare con una forchetta qualche patata e qualche carota, mescolando e incorporandole così al brodo. Se desiderate un gusto un po' diverso però altrettanto buono provate ad usare dello zafferano al posto della paprika.