

# **COSTINE GLASSATE ALL'ARANCIA E ACETO BALSAMICO**

Ci sono quelle parole che quando le pronuncio mi piacciono, mi piace ripeterle e mi piace quello che mi evocano, al contrattario evito certe parole perchè non sopporto la sensazione che mi lasciano.

In Inglese la mia parola preferita è amazing, l'ho scoperta tanti anni fa quando vivevo con una ragazza inglese, lei lo diceva sempre e pronunciata con l'accento madrelingua mi piaceva ancora di più.

In Italiano una parola che mi piace tanto è glassare, non vi lascia un senso di buono, di goloso... e già ho l'acquolina.

Ho sempre glassato una torta ma non avevo mai provato con il salato, ho visto tante ricette e allora ho deciso di fare una mia versione, devo dire che la ricetta ha rispettato in pieno la sensazione che mi da il suo nome!!



**COSTINE GLASSATE AGLI AGRUMI  
E ACETO BALSAMICO**

per 2 persone

8 costine di maiale

20 gr di aceto balsamico

2 cucchiaini abbondanti di miele d'acacia

1/2 bicchiere d'acqua

1 arancia

1 limone

pepe rosa

sale

4 carote



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)

Spremete l'arancia e il limone, mescolateli all'aceto balsamico e all'acqua, unite il miele e amalgamate bene. Mettete la carne nella marinatura assieme al pepe rosa e poco sale. Dopo mezz'ora girate la carne. Fate passare un'altra mezz'ora e mettete la teglia in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Scolate quasi tutto il succo della marinatura e terminate la cottura, circa 7-8 minuti, in questo modo il liquido si asciugherà del tutto e le costine si glasseranno (controllate però che non aciughi troppo in fretta bruciando)

Il succo restante mettetelo in un pentolino, fatelo bollire e

cuocetevi dentro le carote che avrete pulito e tagliato a listarelle.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)