

COSTELLAM DE PORC AL FORN

Ingredients per a quatre persones (750 calories per ració)

1,2 kg de costellam de porc sencer
500 gr de patata tallada a trossets
300 gr de pebrot verd filetejat
Sal, pebre negre i una mica d'oli d'oliva

S'ha d'utilitzar una plata d'enfornar amb graella. Barregeu les patates i el pebrot verd i amaniu-lo amb sal, pebre i una mica d'oli i potxeu la barreja en una cassola durant uns 15 minuts. Col·loqueu la barreja al fons de la plata i el costellam, salpebrat, a sobre de la graella de tal manera que protegeixi la verdura. Escalfeu el forn a 200 graus i enforneu 20 minuts amb els ossos cap amunt; després doneu la volta i enforneu 20 minuts més (foto 1). Gratineu els últims cinc minuts per cada banda.



Ingredients



Foto 1



Costellam de porc al forn