

## Costine di maiale con crauti e polenta

### Ingredienti per 4 persone:

2500 g di costine di maiale  
1000 g di crauti  
600 g di farina gialla  
200 g di speck  
20 g di olio di oliva  
5 g di aglio  
sale  
pepe

### Preparazione:

Preparare un soffritto con olio, aglio, rosmarino e salvia, rosolarvi le costine (preferibilmente leggermente affumicate), bagnarle con vino bianco.  
A parte preparare un fondo di cipolla e speck, aggiungere i crauti, stufarli, unire le costine, portare a cottura, servire i crauti con le costine e una fetta di polenta fumante.