

COSTELLÓ DE PORC ROSTIT

Ingredients:

1 kg de costelló de porc.

1 ceba.

2 grans d'all.

2 tomàquets.

Farigola.

Un raig de conyac.

Sal.

Pebre.

Oli.

Aigua.

Elaboració:

Enrossiu el costelló salpebrat.

Quan hagi agafat color afegiu-hi la ceba, els alls, la farigola i els tomàquets.

Flamegeu-ho amb el conyac i poseu-hi una mica d'aigua.

Deixeu-ho coure fins que la carn estigui feta.

Variacions:

Es pot acompanyar d'albergínies o carxofes arrebossades.