



Stinco di maiale al forno

Tempo: 105'

Kcal: 562

Difficoltà: 🍳🍳🍳

Preparazione

Pulire le verdure e tagliarle a dadini. Accendere il forno a 180°C. Scaldare olio e burro in una casseruola e rosolarvi le verdure con il rosmarino e gli stinchi, girandoli affinché prendano un bel colore dorato su tutti i lati.

Unire l'aceto, il miele e il brodo. Salare e pepare. Mescolare bene, coprire con un foglio di alluminio e passare in forno per 1 ora e un quarto circa.

Togliere dal forno, appoggiare gli stinchi su un piatto e mettere su fiamma viva le verdure per ridurre il fondo.

Servire gli stinchi con le verdure e, a piacere, con puré o patatine arrosto o lesse.

Ingredienti per 4 porzioni:

- 2 stinchi di maiale
- 2 cipolle medie
- 2 carote medie
- 1 cuore di sedano verde
- 2 spicchi d'aglio
- g 100 miele di castagno
- 4 cucchiaini di aceto rosso
- 3 cucchiaini di olio
- g 30 burro ml
- 150 brodo di carne (anche di dado o granulato)
- rosmarino
- sale e pepe