Stinchi di maiale



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 2h 30

Dosi per 4 persone

Disponi gli stinchi su una teglia con metà burro e un filo d'olio con le verdure tagliate a pezzi e l'alloro. Falli dorare in forno già caldo a 180° C , sala, pepa e bagna con 5 dl di birra e prosegui la cottura per 30. Togli dal forno, fai intiepidire e passa al setaccio o al mixer il fondo di cottura e le verdure. Versa la salsa sugli stinchi, copri e lascia riposare per 4 ore.

Versa nella teglia con la carne la birra rimasta, copri e cuoci per 2 ore in forno finché la carne sarà tenera versando, se necessario, del brodo bollente. Verso fine cottura togli il coperchio e fai dorare. Servi gli stinchi caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 stinchi di maiale

- 60 g di burro
- 1 cucchiaio di olio EV
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 l di birra
- 1-2 dl di brodo di carne