

Stinco al forno



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 2h 10

Dosi per 4 persone

Sbuccia gli scalogni, affettali sottili e falli appassire in un largo tegame con l'olio, il burro e il rosmarino. Alza la fiamma, aggiungi lo stinco e rosolalo girandolo con 2 cucchiai di legno. Trasferisci tutto in una grande teglia, sal, pepa, unisci il vino caldo e cuoci in forno caldo a 190° C per circa 2 h, bagnando ogni tanto lo stinco con il fondo di cottura. Pulisci i cavolini eliminando le foglie esterne e il gambo; sciacquali e cuocili a vapore per 10. Circa 20 prima di sfornare lo stinco, metti nella pirofila i cavolini tagliati a metà e i pomodorini; sala, rimetti in forno e porta a termine la cottura, irrorando spesso con il fondo carne e verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stinco di vitello di 2 kg circa
- 2 scalogni

- 4 cucchiari di olio EV
- 40 g di burro
- rosmarino
- 2,5 dl di vino bianco secco
- 500 g di cavolini di Bruxelles
- 300 g di pomodorini
- sale e pepe