

Stinco di maiale arrosto con patate



Lo stinco di maiale arrosto con patate al forno è un secondo piatto, o piatto unico, gustoso e molto saporito. Ottimo da accompagnare con del buon vino rosso corposo.

Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 60

Dosi per 4 persone

Per ottenere un ottimo stinco di maiale al forno sarà necessario procedere con due cotture: la prima in padella sul fuoco, la seconda in forno. per preparare lo stinco arrosto con patate, trita finemente carota, sedano, aglio e cipolla e lascia imbiondire in un tegame con olio e burro.

Dopo qualche minuto, aggiungi in padella gli stinchi di maiale facendoli rosolare bene in tutti i lati; nel frattempo pulisci e pela le patate tagliandole a tocchetti.

Trita salvia e rosmarino ed aggiungile in padella, quindi sfuma con il vino rosso facendo evaporare la parte alcolica.

Aggiungi le patate in padella, aggiusta di sale e lascia cuocere con coperchio in modo che le patate si inteneriscano.

Dopo 10 minuti, trasferisci patate e stinco con il sughetto in una teglia da forno, aggiungi mano a mano del brodo di carne e lascia cuocere per almeno mezzora a 200° C girando di tanto in tanto le patate.

Quando le patate saranno ben cotte, il piatto sarà pronto per essere servito.

Se non hai una teglia da arrosto da forno adeguata, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone

- 2 stinchi di maiale
- 1 kg patate
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g burro
- 4 cucchiaini olio EV di oliva
- 2 foglie salvia
- 2 rametti rosmarino
- 1 bicchiere vino rosso
- 1 l brodo di carne
- sale