

SECONDI PIATTI

## Stinchi di maiale cotti a bassa temperatura

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 510 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando volete realizzare una ricetta dal risultato eccellente e non vi spaventa dedicare un po' di tempo alla cucina, gli **stinchi di maiale cotti a bassa temperatura** sono proprio quello per farvi! Lo stinco di per sé è un pezzo di carne molto gustoso che, se cotto in maniera giusta, regala momenti di puro piacere.

Un piatto di certo da consumare in inverno quando le temperature basse fanno venir voglia di cuocere qualcosa di saporito e ricco. Lo stinco in genere viene trattato come una parte dell'animale poco importante o pregiato, in realtà se cotto nella maniera giusta riuscuoterà di certo un successo

incredibile. Con il metodo di cottura che vi andiamo a proporre, diventerà un piatto da Re, per quanto è tenero e succulento! Armatevi di pazienza e il gioco è fatto! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta.

Se poi amate particolarmente questo tipo di taglio di carne, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta per cucinarlo [al forno con patate](#): che piatto eccezionale!

## INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 2

CAROTE 150 gr

SEDANO 150 gr

CIPOLLE ROSSE 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TIMO 2 rametti

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 2 rametti

BRODO VEGETALE ½ bicchieri

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli stinchi di maiale cotti a bassa temperatura, partite versando in un'ampia padella o in capiente tegame antiaderente, un giro di olio di oliva extravergine al quale poi aggiungerete le cipolle sbucciate e tagliate a fette.
- 2 Fatto ciò aggiungete il sedano a fatto a pezzettoni grossolani e le carote tagliate a rondelle. Fate soffriggere il tutto poi trasferite gli ortaggi ben rosolati in una pirofila.
- 3 Nella stessa padella, senza lavarla, mettete gli stinchi e sigillate la carne girandola da tutti i lati. Quando la carne si sarà ben rosolata, toglietela dalla padella e adagiatela sulla pirofila che contiene le verdure. Regolate di sale, aggiungete le erbe aromatiche, quindi infornate la teglia coperta da fogli di carta di alluminio in forno statico, a 110°C per circa 8 ore.
- 4 Trascorso questo tempo togliete i pezzi di carne, trasferiteli in una nuova pirofila e con la sola funzione grill attivata, cuocete per altri 10 minuti a 180°C, ovvero il tempo

necessario a far diventare croccante la parte esterna della carne. Sfornate e servite gli stinchi ancora caldi con le verdure di contorno.

## CONSIGLIO

**Ma è necessario tutto questo tempo?**

Sì perché cuocendo a 110 gradi ci impiega tanto a cuocere il cuore del pezzo di carne.

**Con le verdure usate cosa posso farci?**

Puoi frullarle e aggiungerle ad un purè di patate ad esempio.

**Con cosa potrei servire lo stinco?**

Ti consiglio di abbinarlo alle [patate al forno](#): ottime!