

SECONDI PIATTI

Stinco cotto a bassa temperatura

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [435 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Lo stinco non è roba da signorine, si tratta di un taglio da veri carnivori! Spesso, però si rischia di perderne le caratteristiche migliori a causa della cottura.

Noi abbiamo voluto cuocere questa carne con il metodo sotto vuoto e con cottura a bassa temperatura per ottenere una polpa che si scioglie in bocca da quanto è tenera!

Ovviamente per l'ultima finitura abbiamo pensato ad una passata in forno cosicché la superficie potesse diventare ben dorata e croccante.

Preferite una variante più veloce? Provate la ricetta

dello [stinco al forno con patate!](#)

INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE di circa 1 kg l'uno - 2

ROSMARINO 4 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Incidete la membrana che avvolge gli stinchi in più punti e massaggiare la carne con olio, sale e pepe.





- 2 Inserite gli stinchi in un sacchetto per il sottovuoto, aggiungete il rosmarino fresco e create il sottovuoto con l'apposita macchina.



- 3 Mettete lo stinco nella macchina per la cottura a bassa temperatura, aggiungete l'acqua fino a coprire la carne, coprite con il coperchio e programmate una cottura a 60°C per 7 ore.





4 Al termine della cottura, aprite il sacchetto ed estraete gli stinchi.

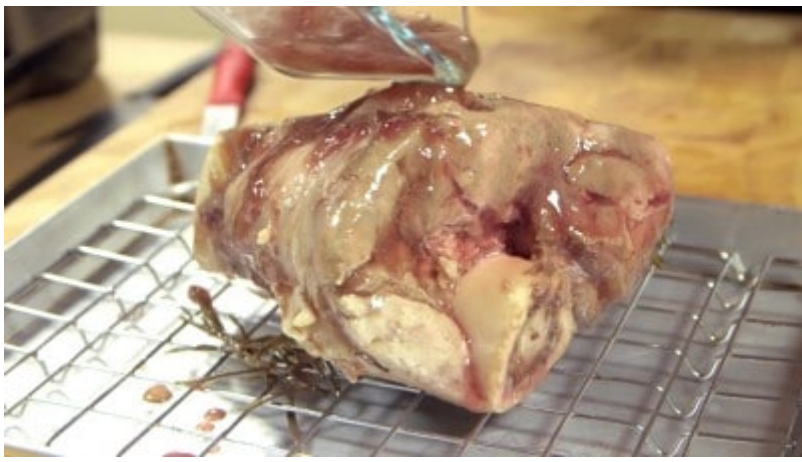


5

Trasferite gli stinchi su di una griglia posta in una teglia che possa raccogliere i succhi per evitare che cadano sul fondo del forno.

Colate sugli stinchi i sughi di cottura rimasti nel sacchetto del sottovuoto.





6 Infornate gli stinchi a 200°C per circa 15 minuti o fino a che non siano ben arrostiti, se fosse necessario accendete il grill.

Servite gli stinchi ben caldi con accompagnamento di patate o insalata.

