

SECONDI PIATTI

Stinchi di maiale affumicati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *12 ORE DI MARINATURA*



INGREDIENTI

3 stinchi maiale
olio extravergine d'oliva
aglio
rosmarino
salvia
sale
pepe nero

PREPARAZIONE



2 Marinare gli stinchi una nottata in olio, aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe nero.





3 Infornate a 180° per un'ora abbondante, la prima mezz'ora coperti con carta forno.



4 Servite con patate al forno.



Vino consigliato: Chianti invecchiato.

NOTE