

SECONDI PIATTI

Stinchi di maiale affumicati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE AFFUMICATI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 2 rametti
SALVIA 1 ciuffo
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli stinchi di maiale affumicati.



2 Lasciarli a marinare per una notte in olio, aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe nero.





- 3 Infrnare a 180°C per un'oretta abbondante, coprendo il tutto per la prima mezz'ora con carta forno.



- 4 Servire accompagnandoli con delle patatine.

