

SECONDI PIATTI

Stinco arrosto con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 4

PATATE novelle - 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 4

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Un classico mai banale. Lo stinco al forno è un secondo gustosissimo e sostanzioso, le patate come contorno sono quasi una scelta obbligata. Unica accortezza calibrare il resto del pasto con piatti saporiti ma leggeri.

PREPARAZIONE

1

Condite lo stinco con sale e pepe e aghi di rosmarino.



2 Mettetelo in un tegame da forno e arrostite a 180°C per 30 minuti, in forno.

Nel frattempo che cuoce lo stinco, pelate le patate e tagliatele a spicchi, conditele con sale e pepe, rosmarino e un filo d'olio.

Passato il tempo di cottura dello stinco, unitevi le patate e continuate la cottura per altri 30 minuti, sempre a 180°C.



3 Servite uno stinco per commensale, con le sue patate come contorno.