

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale affumicato all'uva

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 stinco di maiale
4 scalogni
1 testa d'aglio
5 cucchiaini d'olio
una noce di burro
brodo
vino
sale
pepe
legna d'alloro
1 cucchiaino di senape dolce
uva.

PREPARAZIONE

1 Prima cosa affumicare lo stinco, usando la legna d'alloro.



2 Pelare gli scalogni, lasciare l'aglio in caicia tagliando solo la parte superiore e farli rosolare nell'olio e burro.

Unire la carne salata e pepata.



- 3 Portare a cottura la carne in un paio d'ore con aggiunte di brodo e vino di buon corpo alternando l'aggiunta dei liquidi.



4 Togliere lo stinco e tenerlo da parte al caldo.



5 Filtrare il fondo di cottura che non va troppo ristretto, unire un cucchiaino di senape dolce e l'uva, cuocere per qualche minuto e impiattare.



