

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Lo stinco di maiale al forno è una ricetta gustosa, succulenta, che si prepara con un minimo di impegno per poter gustare un secondo piatto indimenticabile. Scopri come si fa!

INGREDIENTI PER CUCINARE LO STINCO DI MAIALE AL FORNO

STINCO DI MAIALE 2

PATATE 1 kg

VINO BIANCO 100 gr

SALVIA 4 foglie

ALLORO 2 foglie

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHI DI AGLIO 2

BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

COME FARE LO STINCO DI MAIALE AL FORNO

- 1 Appoggia gli stinchi di maiale su un tagliere, condiscili con sale e pepe, massaggiagli per far sì che il condimento penetri leggermente sulla superficie della carne, infine girali e condiscili dalla parte opposta ripetendo l'operazione.





- 2 Sistema gli stinchi in un sacchetto di plastica per alimenti, abbastanza capiente da contenerli entrambi, insieme ad alloro, salvia, rosmarino e aglio.





3 Unisci anche un cucchiaino di bacche di ginepro, un filo d'olio e il vino bianco. Chiudi il

sacchetto e lascia macerare la carne per un paio d'ore circa.

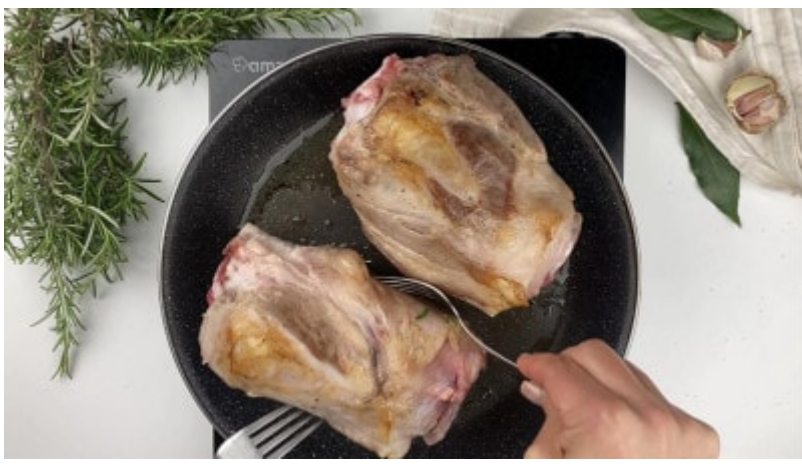




- 4 Versa un filo d'olio in una padella capiente, quando si sarà scaldato aggiungi gli stinchi e condiscili con un filo d'olio anche in superficie, fai rosolare la carne fino a completa doratura girandola su tutti i lati.







5 Copri una teglia con un foglio di carta forno, sistema gli stinchi sulla teglia, aggiungi la marinatura e un filo d'olio, poi copri la teglia con carta stagnola e cuoci gli stinchi a 180°C per 1 ora e 30 minuti circa a forno statico.







6 Lava le patate, sbucciale e tagliale a spicchi grossolani.

Sforna gli stinchi, aggiungi le patate nella teglia, condiscile con un filo d'olio e il sale necessario, poi metti di nuovo gli stinchi con le patate nel forno, ma senza la carta stagnola.

Continua la cottura per altri 45-50 minuti circa, o fino a completa doratura





STINCO DI MAIALE AL FORNO: UN PIATTO RICCO E SUCCULENTO,

Lo stinco di maiale al forno è un **secondo piatto** ricco e saporito, ideale per i pranzi della domenica o per delle cene speciali. La carne, cotta lentamente in forno, diventa tenera e succulenta, assorbendo tutti gli aromi delle spezie e delle erbe utilizzate.

Lo stinco di maiale al forno è una **ricetta perfetta** per chi desidera un piatto che possa stupire gli ospiti con la sua bontà e semplicità. Con pochi ingredienti e un po' di tempo, potrai portare in tavola un piatto che racchiude tutto il sapore della cucina tradizionale.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare uno stinco di maiale al forno che conquisterà tutti con la sua morbidezza e il suo gusto avvolgente.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare, puoi riutilizzare gli avanzi dello stinco di maiale al forno in vari modi.

La carne avanzata può essere sfilacciata e utilizzata per farcire panini, [piadine](#) o [tacos](#). Puoi anche aggiungerla a **zuppe, minestre o stufati** per arricchire il piatto di sapore.

Le ossa dello stinco, invece, possono essere utilizzate per preparare un [brodo](#) saporito, perfetto come base per altre ricette. **In questo modo, nulla andrà sprecato e potrai gustare ogni parte di questo delizioso piatto.**

SE TI È PIACIUTO LO STINCO DI MAIALE AL FORNO, PROVA ANCHE

[Polpettone al forno con prosciutto e formaggio](#)

[Verdure ripiene di carne](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

[Pulled pork](#)

QUESTE RICETTE