

SECONDI PIATTI

## Stinco di maiale al miele

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

2 stinchi di maiale  
1 cipolla  
2 carote  
1 costa di sedano sedano  
1 spicchio d'aglio  
100 g di miele di castagno  
3 cucchiari di olio  
30 g di burro  
150 ml di brodo di carne  
rosmarino  
sale  
pepe nero.

### PREPARAZIONE

2

Pulite le verdure e tagliatele a dadini.

Accendete il forno a 180°

Scaldate in una grossa casseruola l'olio e il burro e rosolatevi con il rosmarino le verdure e gli stinchi, girandoli affinché prendano da tutti i lati un colore dorato.

Unite il miele e il brodo. Salate con il sale e pepate con il pepe nero.

Mescolate bene, coprite con un foglio di alluminio e passate in forno per 1 ora e un quarto circa.

Togliete dal forno, adagiate gli stinchi su un piatto, mettete su fiamma viva il fondo di verdure per farlo addensare e, con l'aiuto di un mixer (minipimer) riducetelo in crema.

Servite gli stinchi accompagnandoli con la salsa di verdure.