

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale brasato ai funghi

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

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



INGREDIENTI

1 stinco
funghi vari (chiodini
porcini secchi)
1 cipollotto
4-5 scalogni
cipollotto
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere di Cognac
brodo di carne
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
prezzemolo tritato
farina
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco lo stinco utilizzato per questa ricetta.



2 Preparare un soffritto col cipollotto e 5 cucchiaini d'olio extra vergine e rosolarvi, a fiamma viva, lo stinco ben salato, pepato e lievemente infarinato.



3 Quando la carne si è colorita, unire lo scalogno ed abbassare la fiamma, poi, quando si sente il suo profumo, sfumare 1/2 bicchiere di Cognac.



- 4 Sfumato l'alcol, unire i funghi sia i chiodini (surgelati) che un po' di porcini secchi, precedentemene ammollati in acqua tiepida.



- 5 Unire brodo di carne e 1/2 tazza d'acqua in cui sarà sciolto un cucchiaino di concentrato di pomodoro.



- 6 Incoperchiare e lasciar cuocere, a fiamma bassa. Qualora fosse necessario aggiungere dell'acqua fino alla totale cottura della carne.
Aggiustare, in fine, di sale.



7 Servire ben caldo con una bella spruzzata di prezzemolo tritato al momento.

