

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.



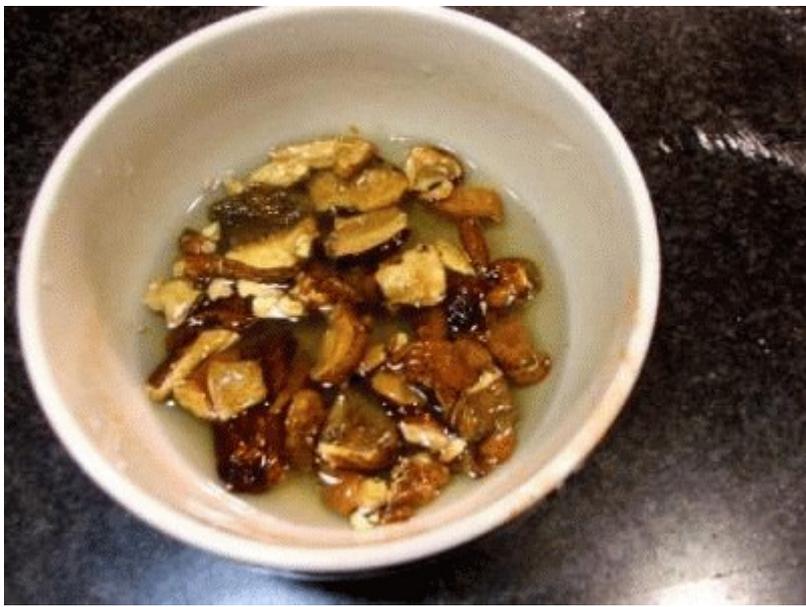
**2** Preparare un soffritto col cipollotto e 5 cucchiaini d'olio extra vergine e rosolarvi, a fiamma viva, lo stinco ben salato, pepato e lievemente infarinato.



**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.

