

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale in umido

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

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



INGREDIENTI

1 stinco di maiale
cipolla
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
Porto semisecco
brodo
paprica piccante
2 patate.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un fondo di olio, cipolla, uno spicchetto d'aglio e un bel cucchiaio di concentrato di pomodoro, iniziare a far soffriggere cercando di far sciogliere il concentrato.



2 Rosolare lo stinco 4-5 minuti per lato.



3 Dare una bell sfumata di Porto semisecco.



4 Coprire il tutto con del brodo giustamente salato e spolverare di paprika piccante.



5 Far cuocere a fiamma bassa fin quando la carne si staccherà da sola dall'osso.
Lasciare sufficiente liquido, dovesse asciugare troppo, allungare con acqua tiepida.



- 6 Unire 2 patate a cubetti e finire di stringere il fondo, ne deve risultare alla fine una salsa corposa per l'amido rilasciato dai pezzi di patata.



7 Non resta che servire ben caldo.

