

SECONDI PIATTI

## Stinco di maiale piccante

---

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

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

---



### INGREDIENTI

- 1 stinco tagliato a metà
- 1 cipolla
- 4-5 cucchiai d'olio
- pancetta affumicata
- 2 peperoncini secchi
- paprica (dolce e forte)
- brodo di carne
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 patate
- 1 spicchio d'aglio.

### PREPARAZIONE

- 1 Far dividere lo stinco in due metà dal macellaio in modo che si possa cuocer e insaporir meglio, inoltre, in questo modo, si abbreviano un po' i tempi di cottura.



- 2 Affettare una cipolla grossolanamente e preparare, assieme alla cipolla un bel soffritto con 4 -5 cucchiai d'olio e pancetta affumicata.





3 Salare gli stinchi e rosolarli, aggiungere, a piacere, un paio di peperoncini secchi.



4 Quando la carne ha preso colore, aggiungere abbondante paprica, metà dolce e metà forte.



- 5 Per aumentar la sapidità, unire un mestolo di brodo di carne e sciogliere due cucchiaini belli pieni di concentrato di pomodoro.



- 6 Farlo sciogliere e aggiungere ancora brodo, iniziare una cottura lenta, aggiungendo ancora brodo alla bisogna.





- 7 Pelare, nel frattempo, un paio di patate ed uno spicchio d'aglio e, trascorsa un'oretta, quando la carne comincerà ad intenerire, unirle alla preparazione.



- 8 Continuare a cuocere, fin quando anche le patate saranno morbide e il sugo ridotto.



9 Non resta che impiattare ben caldo.

