

SECONDI PIATTI

Stinco di maiale sotto vuoto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [540 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 stinchi di maiale con cotenna di 400 g
ognuno
1 carota
3 coste di sedano
2 spicchi di aglio
5-6 bacche di ginepro
1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia
2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino rosso
sale e pepe.

PREPARAZIONE

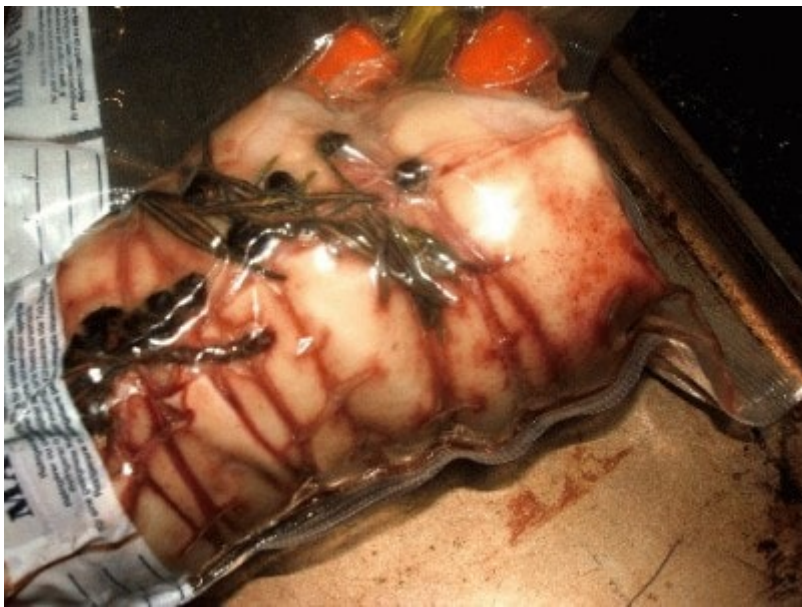


- 2 Mettete sotto vuoto lo stinco con la carota, il sedano, l'aglio tagliato a pezzettini, le bacche di ginepro appena schiacciate, il rosmarino e la salvia.



- 3 Poi mettete in forno preriscaldato a 70°C e cuocete per 8 ore.

Nella placca del forno versate 2 dita d'acqua che creerà vapore nella camera del forno evitando danni all'involucro del sottovuoto, e favorirà un'omogenea diffusione del calore.



4 Togliete dal sottovuoto e trasferite in una placca da forno.

Coprite con l'olio e sfumare con il vino.

Infornate a 230°C per 1 ora circa.

