

SECONDI PIATTI

Stinco di vitello

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di stinco di vitello
sale e pepe
1 cipolla
1 carota
¼ di litro di brodo.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere bene in un tegame, che può anche andare in forno, lo stinco insieme alla cipolla tritata e alla carota, dopo averlo salato e pepato. Aggiungere il brodo quando il tutto sia ben arrostito e chiudere il tegame. Far cuocere per 1-2 ore, secondo la grandezza, al forno, bagnando molto spesso con il suo fondo di cottura. Aprire la pentola ¼ d'ora prima della fine della cottura, e bagnare ancora lo stinco, sempre con il fondo di cottura in modo che risulti glassato e croccante. Tagliare a fette in lunghezza e servire.