

SECONDI PIATTI

Stinco in gelatina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZAMPA DI MAIALE oppure di vitello - 2 kg

CIPOLLE DORATE 1

CAROTE 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 10

PEPE DI CAYENNA IN GRANI 6

ALLORO 1 foglia

SALE

PREPARAZIONE

1 Sciacquate la carne e mettetela in una casseruola d'acqua fredda.



- 2** Portate l'acqua ad ebollizione e lasciate bollire vivacemente per 1-2 minuti; scolate l'acqua, sciacquate la carne e la casseruola, rimuovendo tutta la schiuma. Versate dell'acqua bollente pulita sulla carne e lasciate sobbollire dolcemente a fuoco basso senza coperchio fino a che la carne si disossi (3-4 ore).



- 3** Non lasciate bollire troppo rapidamente. Sgrassate l'acqua non appena il grasso risulti visibile in superficie, aggiungete altra acqua se necessario.

Aggiungere la carota e la cipolla dopo un'ora o due di cottura.



4 Aggiungete le spezie e 2-3 cucchiaini di sale negli ultimi 10 minuti di cottura.



5 Rimuovete la carne dalla casseruola, fatela raffreddare e tagliatela in piccoli pezzi.

Filtrate il brodo.



6 Riunite la carne a dadini ed il brodo filtrato nella casseruola.



7 Aggiungete un grosso quantitativo di sale perché il raffreddamento successivo ridurrà la sapidità del piatto. Portate ad ebollizione una volta, quindi lasciate raffreddare per qualche minuto.

Distribuite il composto in terrine sciacquate precedentemente con acqua fredda.



8 Coprite il muscolo con della pellicola e lasciatelo riposare in un posto fresco. Può essere mangiato fino a 7 giorni dopo la preparazione.

Se non c'è glutine a sufficienza nella carne, il muscolo non prenderà corposità. In questo caso aggiungete qualche cucchiaio di polvere di gelatina al brodo di muscolo raffreddato e scioglietela a bagnomaria. Non congelate il muscolo, questo danneggerebbe la gelatina. Il muscolo può essere anche servito a tavola con patate calde oppure in un buffet freddo. In entrambi i casi vengono utilizzati per il condimento sia la mostarda che dell'aceto leggero che del rafano sottaceto.