

SECONDI PIATTI

# Stinchi di maiale affumicati

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE AFFUMICATI 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ROSMARINO 2 rametti  
SALVIA 1 ciuffo  
PEPE NERO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli stinchi di maiale affumicati.



2 Lasciarli a marinare per una notte in olio, aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe nero.





- 3 Infrnare a 180°C per un'oretta abbondante, coprendo il tutto per la prima mezz'ora con carta forno.



- 4 Servire accompagnandoli con delle patatine.



