

SECONDI PIATTI

Stinco al forno con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo stinco al forno con patate è un grande classico della domenica, ideale anche per la tavola delle feste! Ricco e succulento, è un [secondo piatto](#) molto facile da preparare ma di grande effetto. Non occorrerà iniziare con tanto anticipo, a differenza delle ricette in cui viene [cotto a bassa temperatura](#): dopo circa un'ora infatti il vostro stinco di maiale sarà pronto per essere servito, ovviamente con contorno di [patate arrosto](#). La carne rimarrà ugualmente morbida e succosa mentre la parte esterna diventerà croccante e dorata... l'importante è scegliere un'ottima materia prima e con la nostra ricetta il risultato è assicurato!

Dopo lo stinco al forno con patate, provate anche queste ricette con carne di maiale:

[stinchi di maiale cotti a bassa temperatura](#)

[Fettine farcite al forno](#)

INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 4

PATATE novelle - 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 4

ROSMARINO 1 rametto

CAROTE 1

SEDANO 1

CIPOLLE 1

PEPE NERO IN GRANI ½ cucchiaini da tavola

SALE GROSSO 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare lo stinco al forno con patate, lessate la carota, la cipolla e il sedano in abbondante acqua.

Quando il brodo vegetale bolle, aggiungete i grani di pepe, un pizzico di sale grosso e gli stinchi lasciandoli cuocere per circa 20 minuti.





- 2** A questo punto, prendete una teglia antiaderente, aggiungete l'olio e disponetevi gli stinchi.

Aggiungete le patate novelle tagliate a metà o a spicchi con tutta la buccia nella teglia.



- 3** Condite con olio, sale e pepe, spicchi di aglio in camicia e un rametto di rosmarino.

Infornate a 180°C per circa 45 minuti, girandoli per farli cuocere uniformemente.

Servite lo stinco accompagnandolo con le patate.





CONSIGLIO

Mi viene sempre troppo asciutto come mai?

Magari hai il forno molto potente, prova a diminuire di qualche grado.

Me ne è avanzata una porzione, posso conservarla?

Certo, puoi metterla in frigorifero oppure puoi surgelarla tranquillamente.