

SECONDI PIATTI

Stinco arrosto con patate

di: *Maria*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 4
PATATE novelle - 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 4
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Un classico mai banale. Lo stinco al forno è un secondo gustosissimo e sostanzioso, le patate come contorno sono quasi una scelta obbligata. Unica accortezza calibrare il resto del pasto con piatti saporiti ma leggeri.

PREPARAZIONE

1 Condite lo stinco con sale e pepe e aghi di rosmarino.



2 Mettetelo in un tegame da forno e arrostite a 180°C per 30 minuti, in forno.

Nel frattempo che cuoce lo stinco, pelate le patate e tagliatele a spicchi, conditele con sale e pepe, rosmarino e un filo d'olio.

Passato il tempo di cottura dello stinco, unitevi le patate e continuate la cottura per altri 30 minuti, sempre a 180°C.



3 Servite uno stinco per commensale, con le sue patate come contorno.