

SECONDI PIATTI

Stinco brasato e fagioli con l'occhio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [135 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



400 g di fagioli con l'occhio
poco bicarbonato di sodio
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cipolla
1 spicchio di aglio
5-6 cucchiai di olio extravergine di oliva
5 foglie di salvia
poco peperoncino
200 g di passata di pomodoro.

PREPARAZIONE



2 Salate e pepate lo stinco.



- 3 In una casseruola profonda mettete l'olio, il burro, l'alloro, l'aglio a spicchi, lo speck e fate rosolare.



- 4 Uniti i due stinchi e fate sigillare tutti i lati.



5 Unite il vino bianco.



6 Fate sfumare e completate aggiungendo brodo fino a metà dello stinco e poi cuocete a fiamma bassa e coprite per bene, la fuoriuscita del vapore deve essere minima.



- 7 Trascorsa un'ora e mezza controllate la cottura e se la temperatura al cuore dello stinco è arrivata al punto giusto (85°C-90°C) spegnete la fiamma e lasciate la carne al caldo immesa nel liquido di cottura a casseruola coperta.



8 Per i fagioli: mettete i fagioli in una ciotola con abbondante acqua e poco bicarbonato per una notte.

Fateli lessare per 30-40 minuti senza sale.



9 In una ciotola mescolare il concentrato con dell'acqua.



10 Tritare la cipolla e mettetela in una padella con olio, aglio, peperoncino e salvia e fate soffriggere.



11 Unite i fagioli, salate, quindi unite il concentrato.



12 Mescolare ed unire la passata di pomodoro.



13 Fate cuocere fino a quando il fondo non si restringe.



14 Servite lo stinco pulito con i fagioli.

