

SECONDI PIATTI

## Stinco di maiale affumicato all'uva

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 stinco di maiale  
4 scalogni  
1 testa d'aglio  
5 cucchiaini d'olio  
una noce di burro  
brodo  
vino  
sale  
pepe  
legna d'alloro  
1 cucchiaino di senape dolce  
uva.

### PREPARAZIONE

**1** Prima cosa affumicare lo stinco, usando la legna d'alloro.



2 Pelare gli scalogni, lasciare l'aglio in caicia tagliando solo la parte superiore e farli rosolare nell'olio e burro.

Unire la carne salata e pepata.



- 3 Portare a cottura la carne in un paio d'ore con aggiunte di brodo e vino di buon corpo alternando l'aggiunta dei liquidi.





4 Togliere lo stinco e tenerlo da parte al caldo.



5 Filtrare il fondo di cottura che non va troppo ristretto, unire un cucchiaino di senape dolce e l'uva, cuocere per qualche minuto e impiattare.



