

SECONDI PIATTI

# Stinco di maiale affumicato all'uva

di: *ropa55*

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 cucchiari 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.



