

SECONDI PIATTI

## Stinco di maiale al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [150 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Lo stinco di maiale al forno è una ricetta gustosa, succulenta, che si prepara con un minimo di impegno per poter gustare un secondo piatto indimenticabile. Scopri come si fa!

### INGREDIENTI PER CUCINARE LO STINCO DI MAIALE AL FORNO

STINCO DI MAIALE 2

PATATE 1 kg

VINO BIANCO 100 gr

SALVIA 4 foglie

ALLORO 2 foglie

ROSMARINO 2 rametti

SPICCHI DI AGLIO 2

BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

## COME FARE LO STINCO DI MAIALE AL FORNO

- 1 Appoggia gli stinchi di maiale su un tagliere, condiscili con sale e pepe, massaggiagli per far sì che il condimento penetri leggermente sulla superficie della carne, infine girali e condiscili dalla parte opposta ripetendo l'operazione.





**2** Sistema gli stinchi in un sacchetto di plastica per alimenti, abbastanza capiente da contenerli entrambi, insieme ad alloro, salvia, rosmarino e aglio.





**3** Unisci anche un cucchiaino di bacche di ginepro, un filo d'olio e il vino bianco. Chiudi il

sacchetto e lascia macerare la carne per un paio d'ore circa.





- 4 Versa un filo d'olio in una padella capiente, quando si sarà scaldato aggiungi gli stinchi e condiscili con un filo d'olio anche in superficie, fai rosolare la carne fino a completa doratura girandola su tutti i lati.







**5** Copri una teglia con un foglio di carta forno, sistema gli stinchi sulla teglia, aggiungi la marinatura e un filo d'olio, poi copri la teglia con carta stagnola e cuoci gli stinchi a 180°C per 1 ora e 30 minuti circa a forno statico.







**6** Lava le patate, sbucciale e tagliale a spicchi grossolani.

Sforna gli stinchi, aggiungi le patate nella teglia, condiscile con un filo d'olio e il sale necessario, poi metti di nuovo gli stinchi con le patate nel forno, ma senza la carta stagnola.

Continua la cottura per altri 45-50 minuti circa, o fino a completa doratura





## STINCO DI MAIALE AL FORNO: UN PIATTO RICCO E SUCCULENTO,

Lo stinco di maiale al forno è un **secondo piatto** ricco e saporito, **ideale per i pranzi della domenica o per delle cene speciali**. La carne, cotta lentamente in forno, diventa tenera e succulenta, assorbendo tutti gli aromi delle spezie e delle erbe utilizzate.

Lo stinco di maiale al forno è una **ricetta perfetta** per chi desidera un piatto che possa stupire gli ospiti con la sua bontà e semplicità. Con pochi ingredienti e un po' di tempo, potrai portare in tavola un piatto che racchiude tutto il sapore della cucina tradizionale.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare uno stinco di maiale al forno che conquisterà tutti con la sua morbidezza e il suo gusto avvolgente.*

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

*Per ridurre lo spreco alimentare, puoi riutilizzare gli avanzi dello stinco di maiale al forno in vari modi.*

La carne avanzata può essere sfilacciata e utilizzata per farcire panini, [piadine](#) o [tacos](#). Puoi anche aggiungerla a **zuppe, minestre o stufati** per arricchire il piatto di sapore.

Le ossa dello stinco, invece, possono essere utilizzate per preparare un [brodo](#) saporito, perfetto come base per altre ricette. **In questo modo, nulla andrà sprecato e potrai gustare ogni parte di questo delizioso piatto.**

## SE TI È PIACIUTO LO STINCO DI MAIALE AL FORNO, PROVA ANCHE

[Polpettone al forno con prosciutto e formaggio](#)

[Verdure ripiene di carne](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

[Arrosto al forno con peperoni](#)

[Pulled pork](#)

QUESTE RICETTE