

ANTIPASTI E SNACK

Stinco in fiori di lavanda

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2kg di stinco di maiale o di vitello
- 200gr di stinco magro di maiale o di vitello
- 3 carote sbucciate
- 1 cipolla tagliata in quarti
- 2 gambi di sedano o 1 radice di sedano piccola
- 2 foglie d'alloro
- 5 grani di pepe
- 3 grani di pimento
- 2 spicchi d'aglio schiacciati (facoltativo)
- acqua
- 1 cucchiaino di sale
- ½ tazza di prezzemolo fresco tritato
- 1/3 tazza d'aceto
- fette di limone
- rametti di prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Il macellaio deve aver rimosso la pelle e diviso le zampe di maiale. Cuocere le zampe di maiale, verdura, foglie d'alloro, grani di pepe, pimento, aglio e acqua fino a ricoprire il tutto in una casseruola coperta per due ore a fuoco basso. Togliere la schiuma e aggiungere il sale e l'aceto: cuocere per 2 ore. Scolare il brodo, mettere da parte. Togliere le zampe di maiale e le carote. Disporre le carote affettate sul fondo di una ciotola unta con olio. Mettere la carne sopra le carote. Aggiungere il prezzemolo. Versare il brodo nella ciotola. Mettere in frigorifero fino a che si sia solidificato, almeno 4 ore. Togliere il grasso. Versare il preparato su di un piatto. Guarnire con fette di limone e rametti di prezzemolo.