



CARNE

Stinco di maiale con crauti



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
2 H 25 MINCALORIE
550K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Stinco di maiale

200 g di Crauti precotti

60 g di Pancetta affumicata a dadini

1 Cipolla

1 dl di Birra

Farina

2 foglie di Alloro

4 Bacche di ginepro

1 noce di Burro

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mettete lo stinco a rosolare in un tegame capiente con un fondo d'olio; quando sarà dorato, aggiungete la birra, l'alloro e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per un'ora, quindi abbassate la temperatura a 150°C e proseguite per altri 30 minuti.

- Nel frattempo versate i crauti in una pentola, unite la pancetta e 3-4 bacche di ginepro, quindi salate, mettete il coperchio e cuocete a fiamma moderata per circa 45 minuti.
- A cottura terminata, o quando l'acqua si sarà assorbita, fate soffriggere la cipolla tritata in una padella con il burro; versate i crauti e spolverate con la farina, regolate di sale e lasciate amalgamare.
- Quando sia i crauti che lo stinco saranno pronti, sistemate tutto su un piatto da portata e servite ben caldo.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se avete più tempo, potete cuocere lo stinco nel modo classico (la ricetta fornita è invece un po' più "speedy"). Lessatelo con gli odori per almeno 2 ore, finché sarà tenero; passatelo in una teglia insieme ai crauti da cuocere, versate un po' di acqua di cottura dello stinco e condite con un filo di olio. Cuocete in forno per 40 minuti a 200°C e bagnate ogni tanto con altra acqua di cottura. A fine cottura spruzzate la carne con la birra, fate ritirare e poi servitela insieme ai crauti.