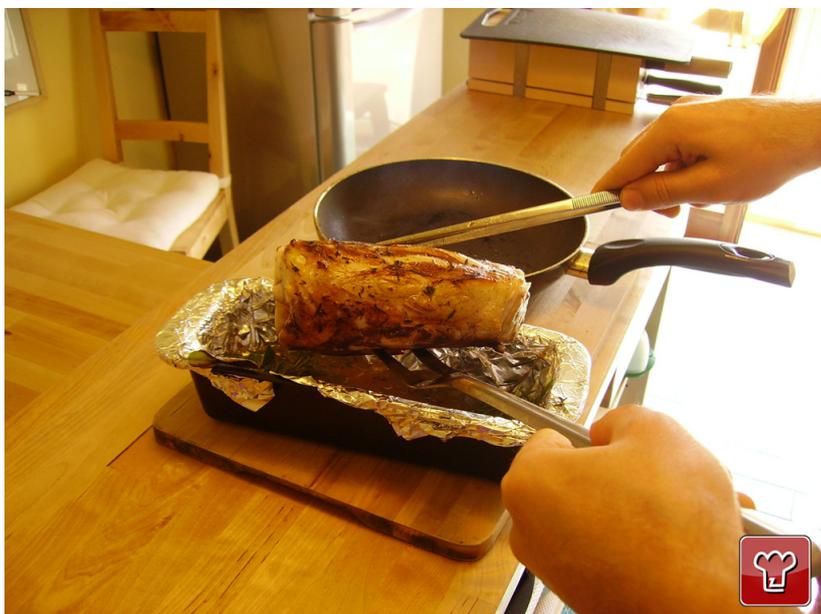


Stinco alla birra *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Fate come ho fatto io: prendetevi 5 minuti, ma sì anche di più di 5, e andate giù in giardino e raccogliete un bel po' di erbe aromatiche, immergetevi nel loro profumo e cominciate ad entrare nella parte: state per realizzare una ricetta davvero unica!

Prendete lo stinco. Se il vostro stinco ha anche la cotica, toglietela facendo attenzione a non tagliare anche la carne e tenetela da parte, diventerà un crostino davvero goloso che contrasterà con la tenera carne dello stinco.

Prendete il sale speziato e macinatelo grossolanamente in un mortaio e cospargeteci bene tutto lo stinco.

Schiacciate l'aglio, tagliatelo e strofinatelo sullo stinco.

Lasciate per un attimo lo stinco e intanto prendete una teglia da plumcake e ricopritela di alluminio.

Adagiate la carne dentro la teglia e ricopritelo per bene di erbe aromatiche.

Aprite la bottiglia di birra (vi è permesso un assaggio) e versatela dolcemente nella teglia, così che non sciacqui il sale appena messo.

Se avete la cotica adagiatela dentro alla marinata.

Ora coprite il tutto con della pellicola e mettete il vostro stinco in frigo: avrà bisogno di riposare una notte prima del grande giorno.

È mattina e appena vi alzate a prendervi una tazza di latte, fate un favore allo stinco e dategli una girata all'interno della marinata: lo stinco avrà bisogno di un'ora e mezza di cottura, quindi preparatevi per tempo sia che lo mangiate a pranzo o a cena.

È arrivato il momento: accendete il forno a 190 C°.

Mentre il forno va in temperatura lo stinco avrà bisogno di un preliminare: prima di farlo finire nel forno avrà bisogno di essere rosolato in padella su tutti i lati (2 minuti per lato).

Rimettete lo stinco nella teglia, nella marinata, coprite la teglia con un "coperchio" di carta stagnola e infornate per 1 ora.

In quest'ora lo stinco cuocerà nei suoi succhi e nel vapore, quindi darà tutto se stesso per diventare morbido morbido.

Informazioni

Preparazione 1440 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Stinchi 1 unità (medio)

Birra 500 millilitri (Weizen o birra nera tipo lager 0)

Sel du camargue (sale francese aromatizzato alle erbe provenzali)

Aglio 2 spicchi

Timo

Alloro

Rosmarino

Salvia

Passata l'ora togliete la stagnola che copre la teglia e rimettete in forno per mezz'ora in modo che faccia la crosticina; se avete la cotica mettetela ben esposta a calore in modo da fare diventare croccantissima.

Appena avrete tirato fuori il vostro arrosto, rimarrete certamente estasiati dal suo profumo e vi verrà l'acquolina in bocca!

Affrettatevi allora a metterlo in tavola, a fettine o a pezzettoni, bagnatelo con il sugo che rimane nella teglia e preparatevi a un vero pasto da re e regine!

Consigli

Questo secondo piatto può essere accompagnato con la stessa birra che avete usato per la cottura dello stinco. Oppure abbinandovi un ottimo vino rosso.

Curiosità

Lo stinco è un taglio di carne molto ricco di tessuto connettivo per questo necessita di una cottura molto lenta, sia che venga fatto al forno o in umido. Invece dall'osso si ricavano gli ossibuchi.