



Stinco di maiale al vino rosso

Che sia accompagnato da patate, verdure o da una sostanziosa polenta, lo stinco garantisce gusto e soddisfazione a tavola. In questa ricetta consigliamo di cucinarlo al vino rosso.

Lo **stinco di maiale al vino rosso** è un piatto succulento che richiede una lunga cottura a calore moderato per permettere al tessuto connettivo – di cui è ricco – di sciogliersi e rendere le carni tenere.



Stinco di maiale al vino rosso (Foto Francesca © Vassallo).

Ricetta dello stinco di maiale al vino rosso

La lunga marinatura con **aromi** e **spezie**, rende lo stinco particolarmente gustoso. È ottimo accompagnato da verdure o patate lesse insaporite dal sughetto. Per un piatto unico, si può abbinare alla polenta.

Ingredienti

- **Stinchi**, due grandi
- Rosmarino, due rametti
- Aglio, due spicchi vestiti
- Timo, 5 rametti
- Olio evo, q.b.

Ingredienti per la marinata

- Vino Sangiovese, q.b. (ho usato una bottiglia)
- Rosmarino, due rametti
- Timo, una decina di rametti
- Bacche di ginepro, 5 o 6
- Aglio, uno spicchio
- Pepe in grani. 5 o 6
Pepe macinato

- Sale
- Tempo di marinatura: circa 39 ore.

Preparazione

1. Privare gli stinchi del grasso in eccesso, cercando di non incidere la carne. Lavarli e asciugarli bene.
2. Cospargere gli stinchi con sale e pepe macinato, avvolgerli nella pellicola alimentare e farli riposare in frigo per tre ore circa.
3. In un contenitore, che contenga la carne di misura (per quanto possibile), versare il vino, i rametti di rosmarino spezzati, il timo, le bacche di ginepro schiacciate, i grani di pepe e l'aglio tagliato in quattro parti.
4. Adagiare la carne nella marinata, chiudere il contenitore e far riposare in frigo per 36 ore, girando quattro volte la carne.



Marinatura dello stinco di maiale (Foto © Francesca Vassallo).

5. Trascorso il tempo di marinatura, togliere gli stinchi e asciugarli. Insaporirli ancora con poco sale e pepe e metterli in una pentola che vada in forno con coperchio con l'olio evo, gli spicchi di aglio e gli odori.
6. Rosolare gli stinchi a calore moderato da tutti i lati: è un procedimento lento. Fare attenzione a non bucare la carne.
7. Aggiungere il vino della marinata, senza le spezie e gli odori. Coprire e infornare a forno caldo a 180 gradi. La carne non deve mai asciugare: nel caso aggiungere altro vino.
8. Dopo 45 minuti circa, rigirare gli stinchi e ripetere alcune volte ancora. Proseguire la cottura per almeno due ore e mezza; se gli stinchi avessero ancora troppo liquido, a 15 minuti dalla fine, togliere il coperchio, rigirando spesso la carne perchè non asciughi (eventualmente coprirli con la stagnola). I tempi di cottura sono indicativi, perchè dipendono dal peso della carne.

Il nostro consiglio

Utilizzare una pentola pesante, in ghisa o terracotta, per garantire una cottura omogenea. Se il coperchio è predisposto, mantenere sopra acqua calda per garantire l'umidità all'interno.

Nel caso di pentole più leggere, abbassare il calore del forno a 160 gradi.

Data di creazione

02/03/2018

Autore

francesca-vassallo