



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Stinco alla carnica*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **pirofila**

### **Ingredienti**

- 4 stinchi di maiale
- 50 g di burro
- 4 rametti di rosmarino
- 2 stecche di cannella
- 2 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Stinco alla carnica**

### **Passo 1.**

Fate soffrigere in una pirofila due spicchi d'aglio con 50 g di burro e 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, poi eliminate l'aglio e aggiungete il rosmatino, la cannella e gli stinchi.

### **Passo 2.**

Fate rosolare bene gli stinchi, versatevi sopra il vino e fatelo evaporare, salate e pepate.

### **Passo 3.**

Aggiungete un bicchiere d'acqua e portate ad ebollizione.

### **Passo 4.**

Trasferite la pirofila in forno e proseguite la cottura per un'ora e mezza, bagnando di frequente la carne col fondo di cottura.

### **Passo 5.**

Servite gli stinchi irrorati dal loro fondo di cottura ben caldi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)