

STINCO DI MAIALE CON PATATE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone

Togliere l'involucro dallo stinco di prosciutto e metterlo con il liquido di conservazione in una teglia da forno con carta antiaderente e cuocere in forno a 200° C per circa 20 minuti. Condire le patate novelle con rosmarino tritato, sale ed un po' d'aglio tritato e metterle a cuocere in una placca da forno preriscaldata a 200° C sulla base olio di semi di girasole. Cuocere per circa 30 minuti girando di tanto in tanto. Mettere lo stinco di maiale in un piatto di portata e servirlo accompagnato alle patate novelle al forno, decorando con qualche rametto di rosmarino fresco.

Menù-Zutaten

6 pz Stinco di maiale - 2AF

Zutaten

qb olio di semi di girasole

2 rametti rosmarino

1 spicchio aglio

400 g. patate novelle

qb sale