

## STINCO AL FORNO GRATINATO



### Menù Ingredients

6 n stinchi Stinco di maiale - 2AF  
Senape - EWOX

### Ingredients

q.b. Pane grattugiato  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo fresco  
q.b. Pepe  
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

### Method

Per 6 persone

In una ciotola preparare una panura unendo al pane grattugiato, un poco d'olio extravergine, l'aglio e il prezzemolo tritati, il pepe e il sale. Nel frattempo estrarre gli stinchi dalle confezioni alluminiate, togliere l'eventuale grasso in superficie e ricoprirli con la senape. Distribuire poi sulla carne la panura e lasciar gratinare in forno a 180° per circa 25 minuti. Servire subito.

### Gluten Free Method

Utilizzare Pane grattugiato riportante la dicitura senza glutine.