



Stinco di maiale alla Pedavena con la sua salsa allo zenzero

Categoria: secondi di carne

Ingredienti per 4 porzioni

2 kg stinco di maiale
240 g cipolla
120 g carote
120 g sedano
20 g burro chiarificato
1 kg brodo di manzo (vedi ricette di base)
2 g rosmarino
2 g salvia
1 g timo
6 g aglio
24 g gelatina in polvere
0,1 g chiodi di garofano
200 g birra Pedavena
4 g zenzero
15 g sale
0,1 g pepe nero macinato



Procedimento

Mondare, lavare, tagliare a bastoncino le verdure.

Ungere bene gli stinchi con burro chiarificato, salare e far rosolare bene su ogni lato. Bagnare con birra e brodo. Infornare.

Durante la cottura aver cura di glassare gli stinchi con il fondo di cottura.

Aggiungere le verdure a bastoncino a metà cottura.

A fine cottura far riposare gli stinchi avvolti in carta stagnola al caldo per circa 15 minuti.

Sul fuoco ridurre la salsa della teglia con le erbe aromatiche aggiungendo eventualmente brodo (o fondo di vitello) e gelatina istantanea. A cottura ultimata filtrare.

Finitura e presentazione

Servire tagliando orizzontalmente dall'alto la carne. →



Stinco di maiale alla Pedavena con la sua salsa allo zenzero



9



10



11

Preriscaldare in forno combinato a 130°C



| STINCO | CALORE | TEMPERATURA | DURATA/°CUORE | UMIDITÀ | VENTOLA |
|--------------|-----------|-------------|---------------|---------|---------|
| PRIMA FASE | COMBINATO | 120°C | 15' | 50% | 5 |
| SECONDA FASE | COMBINATO | 140°C | 60' | 30% | 5 |
| TERZA FASE | COMBINATO | 160°C | 75' | 20% | 5 |
| QUARTA FASE | SECCO | 180°C | 84' | 0% | 6 |

