

STINCO DI MAIALE AL MIELE E BIRRA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la marinatura dello stinco di maiale)

2 stinchi di maiale

2 rametti di rosmarino

10 bacche di ginepro

1 foglia di alloro

50 cl di birra rossa non amara

(per la glassatura dello stinco di maiale)

1 cucchiaio di miele

10 gocce di tabasco

50 gocce di salsa Worcestershire

(per la salsa alla birra)

1 scalogno

1 noce di burro

2 cucchiaini di miele

la birra utilizzata per la marinatura della carne

1 cucchiaino di maizena.

(per la salsa di mele)

500 g di mele renette

1 cucchiaio di miele

1 cucchiaio di senape

1 cucchiaio di aceto bianco

2 cucchiai di vino bianco

1 pizzico di sale



PREPARAZIONE

Mettete a marinare gli stinchi con gli aromi e la birra per 24 ore, avendo cura di girarli dopo 12 ore.

A marinatura ultimata, tirateli fuori dalla bacinella senza asciugarli e salateli su ogni lato. Metteteli nei sacchetti per la cottura sottovuoto con un rametto di rosmarino. Meglio se li sigillerete singolarmente. Immergeteli in un recipiente pieno d'acqua che avrete portato a una temperatura di 70°.

Lasciate cuocere per 36 ore. Una volta terminata la preparazione mettete il sacchetto sotto acqua fredda corrente, in modo da fermare la cottura.

Nel frattempo preparate la salsa alla birra: sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Soffriggetelo delicatamente in un tegame con una noce di burro. Aggiungete la birra utilizzata per la marinatura degli stinchi e stemperate due cucchiaini di miele (io utilizzo quello di agrumi). Alzate la fiamma e lasciate stringere una ventina di minuti e filtrate con un colino.

Poco prima di servire, addensate la salsa con la maizena, avendo cura di rimestare con una frusta da cucina.

Preparate la salsa di mele: stemperate il miele, la senape e il sale con vino e aceto. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e riducetele a tocchetti. Riportate il tutto in un tegame, coprite con un coperchio e



mangiaredadio

lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti, sino a quando non sarà ridotto a purea. Se necessario, frullate con un frullatore a immersione e passate al setaccio, a fine di ottenere un composto liscio e omogeneo.

Estraete gli stinchi di maiale dai sacchetti sottovuoto, puliteli con uno scottex e spennellateli con la mistura ottenuta per la glassatura.

Salate, infornate con grill a 200° per 10 minuti, cuocendo 5 minuti per parte.

Servite, accompagnando con salsa di mele calda e irrorando abbondantemente di salsa di birra.