

STINCO di MAIALE al FORNO e PATATE SAPORITE



Ingredienti per 2 stinchi

2 stinchi di maiale

1 bicchiere di vino bianco

1 bustina di insaporitore per
carni arrosto e ai ferri Ariosto
olio

Gli ingredienti per le patate
saporite sono:

4 patate grosse

olio

1/2 bustina di insaporitore per
patate arrosto e fritte Ariosto



1) Iniziamo a preparare gli **stinchi**. Ungiamo la carne con dell'olio e massaggiamola su tutti i lati con **l'insaporitore per carni arrosto**.

Adagiamo i due stinchi in una teglia leggermente oliata. Mettiamo gli stinchi nel forno statico preriscaldato a 180°C e lasciamoli cuocere per un'ora, dopodichè tiriamoli fuori e innaffiamoli con il **vino bianco**.

Da questo momento in poi devono cuocere per un'altra ora.

2) A parte peliamo le **patate** e tagliamole a tocchetti, quindi seguiamo le istruzioni riportate **QUI**. L'unica differenza è che al posto del sale metteremo **l'insaporitore per patate**. Inforniamo le patate alla stessa temperatura dello stinco per circa 1h. L'ideale sarebbe mettere le patate in forno nello stesso momento in cui togliamo lo stinco per bagnarlo col vino, in modo che entrambi finiscano di cuocere nello stesso momento. Disponiamo in ogni piatto uno stinco e metà delle patate e il piatto è pronto.