

# Stinco al forno con patate

## INGREDIENTI:

2 stinchi di maiale,

800 gr di patate,

1 spicchio d'aglio,

1 rametto di rosmarino,

qualche rametto timo,

2 foglie di alloro,

2 foglie di salvia,

3-4 bacche di ginepro,

sale qb,

pepe qb,

½ bicchiere di vino bianco,

olio.

Prendere tutte le spezie: aglio, rosmarino, timo, alloro, salvia, ginepro e tritare tutto finemente, mischiare il trito a sale e pepe.

Prendere i 2 stinchi e cospargerli con il mix preparato e massaggiarli un po' metterli in un contenitore con coperchio e lasciarli insaporire in frigo per 4 ore meglio se li preparate la mattina per cuocerli la sera.

Trascorso il tempo adagiare gli stinchi in una teglia bella grande insieme con il vino e metterli a cuocere in forno a 180° per 2 ore.

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti e metterle in acqua bollente e salata per 5 minuti toglierle e ungerle con 3-4 cucchiaini di olio.

Trascorse le 2 ore aggiungere le patate nella teglia girandole un po' in modo che raccolgano il fondo di cottura, rimettere in forno fino a doratura delle patate.

La cottura dello stinco è piuttosto lunga perché deve arrivare al cuore e permettere alla carne di staccarsi facilmente dall'osso.