Stinchi di maiale con cipolla fritta e spatzle

Procedimento:

Per gli stinchi: farli rosolare infarinati con olio, burro e pancetta fresca ,quando sono rosolati bene aggiungere un bicchiere di birra e lasciare evaporare, dopodiché aggiungo sale, pepe,aglio,rosmarino e anche salvia e finocchio selvatico se li avete.

Poi fare cuocere lentamente coperti aggiungendo del brodo anche di dado ,richiedono parecchio tempo ,quando sono quasi cotti metterli in una pirofila in forno e finire la cottura aggiungendo continuamente birra.

Con gli stinchi non può mancare la cipolla fritta :
tagliare a rondelle la cipolla e lasciarla a bagno nel latte per 5-6 ore poi la scolarla ma senza strizzarla infarinarla (raccoglie parecchia farina) e poi friggerla in abbondante olio …è squisita!

I tedeschi accompagnano gli stinchi con gli spatzle, gli gnocchetti tedeschi (vedi foto):

3 ore prima in una ciotola mescolare per ogni uovo un etto di farina e aggiungere acqua, la consistenza deve essere media (a me hanno spiegato che deve fare le bollicine), coprirlo ma non sigillarlo e lasciarlo riposare in luogo fresco ma non in frigo fare poi bollire e con l’apposito arnese immergerli e cuocerli.

…buon appetito!!

Ricetta di MGrazia Semprini

Read More