

Stinco in 40 minuti

INGREDIENTI

- Stinchi di maiale 3-4
- Carote 2
- Sedano 2 coste
- Cipolla 1
- Rosmarino 2 rametti
- Vino bianco 1 bicchiere
- Sale e pepe qb
- Olio extravergine d'oliva qb



PROCEDIMENTO

- 1) Lava e asciuga gli stinchi e se necessario toglì il grasso in eccesso, scalda un goccio d'olio in una padella antiaderente e rosola gli stinchi su ogni lato in modo da chiudere i pori quindi metti su di un piatto e tieni da parte.
- 2) Lava le verdure, pela carote e cipolla quindi taglia tutto in maniera grossolana, falle rosolare nella stessa padella degli stinchi, quando saranno dorate aggiungi il rosmarino e sfuma con il vino bianco.
- 3) Ora metti gli stinchi e le verdure con tutto il loro sugo nella pentola a pressione, aggiungi acqua (circa 1 litro) sale e pepe poi chiudi la pentola.
- 4) Metti sul fuoco a fiamma alta fino all'inizio del "fischio" poi abbassala e lascia cuocere da questo momento per 30-40 minuti.
- 5) Al termine mettili stinchi su nei piatti, toglì il rosmarino dalla pentola e frulla il fondo con un frullatore a immersione, regola di sale e pepe.
- 6) Se la salsa dovesse risultare troppo liquida metti sul fuoco e addensa con un cucchiaino di maizena.
- 7) Cospargi gli stinchi con la loro salsa di cottura e servi subito, morbidi e succosi saranno un successo assicurato.

Buon appetito



Risotto fusion al Merluzzo

INGREDIENTI

- Riso Carnaroli 300g
- Latte di cocco non zuccherato 120g
- Zenzero fresco 50g
- Scalogno 1
- Lime 1
- Peperoncino fresco 1
- Vino bianco 1 bicc.
- Baccalà dissalato 500g
- Farina bianca qb
- Olio di semi qb
- Olio extravergine d'oliva qb



PROCEDIMENTO

- 1) Inizia preparando un brodo leggero con scalogno, zenzero e la polpa di mezzo lime, metti a bollire e regola di sale.
- 2) Ora in una padella scalda il riso a secco, quando si sarà scaldato completamente sfuma con il vino bianco e inizia la cottura aggiungendo poco brodo alla volta e mescolando spesso.
- 3) Nel frattempo occupati del pesce, taglialo a pezzi non troppo grossi, passalo nella farina poi friggilo in poco olio di semi, metti a scolare su carta assorbente e tieni in calda.
- 4) Quando il riso sarà a metà cottura aggiungi 60g di latte di cocco e porta a cottura.
- 5) Togli dal fuoco e manteca con il rimanente latte di cocco e un goccio d'olio d'oliva.
- 6) Impiatta il riso disponendoci sopra qualche pezzetto di baccalà, delle fettine di peperoncino e una grattata di lime.
- 7) Il tuo risotto fusion è pronto da servire ricco di gusto e freschissimo!

Buon appetito

