



Stinco di vitello stufato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 2 Ore 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

Preparazione

- 1 stinco di vitello, da 1,5 kg
- ½ CT di sale
- pepe, nero
- 4 CM di olio
- 2 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- ½ sedano rapa
- 500 ml di vino rosso
- 1 barattolo di pomodori pelati, a pezzi, circa 400 g
- 4 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 CM di miele

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Sbucciare le cipolle, l'aglio e il sedano rapa e tagliare tutto a dadini. Spezzettare il rosmarino e tritarlo finemente.

Condire bene lo stinco di vitello con sale e pepe. Scaldare l'olio in una padella e rosolarvi lo stinco di vitello su tutti i lati fino a dorarlo. Mettere lo stinco nello stampo in porcellana.

Imbiondire brevemente i dadini di sedano, cipolla e aglio, quindi sfumare con il vino rosso. Aggiungere i pomodori pelati, le foglie di alloro, 2 CM di rosmarino e il miele e portare il tutto a ebollizione. Versare le verdure sullo stinco e appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 160 °C per 2 Ore 30 Min.

Estrarre lo stampo in porcellana dalla camera di cottura, togliere lo stinco di vitello dal decotto e metterlo al caldo. Filtrare le verdure e aggiungerle alla carne. Versare il decotto in una padella, ridurlo alla consistenza di uno sciroppo e versarlo sullo stinco di vitello.





Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

