

LO STINCO DI VITELLO ARROSTO NEL VECCHIO FORNO DEL PANE. LE PATATE IN TECIA (dal Triestino Tecia = padella)

Ingredienti per 4/6 Persone

1 stinco di vitello posteriore, 3 carote, 3 cipolle, 2 spicchi di aglio ,50 gr olio di semi (noi usiamo olio di semi di arachidi), 50 gr burro, due cucchiaini di strutto, 2 rametti di salvia, 2 rametti di maggiorana, sale, pepe.

Per le patate:

500 gr di patate, 30 g. olio di semi (se c'è di arachidi), 30 gr di strutto, 30 gr di lardo meglio se di prosciutto, 1 bella cipolla, sale, pepe.

Preparazione:

sala e pepa lo stinco e con i due spicchi di aglio appena rotti massaggiarlo ben bene.

Prepara una casseruola con la cipolla tagliata grossolanamente, la carota, l'aglio che è avanzato, i rametti di salvia e le due prese di maggiorana. Versa l'olio di arachidi. Adagia quindi lo stinco nella teglia cospargendolo di burro e strutto.

Scalda il forno a 180° e inforna lo stinco. Quando il primo lato sarà bello biondo gira lo stinco sul lato opposto e continua la cottura fino a che anche questo non diventi bello dorato. (Per ottenere una bella colorazione all'ultima girata la parte dello stinco con più carne dovrà essere rivolta verso l'alto. Lo stinco così risulterà croccante e non lessato). Bagnalo con il suo fondo e solo se serve aggiungi del brodo bollente, fino a che " mollerà il forchettone ! ". Cucina lo stinco per un totale di due ore e mezza o tre, a seconda della sua grandezza.

Per le patate:

lessa, ma non troppo le patate, togli le dall'acqua e spellale.

In una casseruola scalda l'olio e lo strutto, fai soffriggere il lardo fin che comincia ad imbiondire, aggiungi la cipolla tagliata a fettine, lascia che prenda colore, aggiungi quindi le patate tagliate grossolanamente, regola di sale e di pepe. Continua a cuocere a fuoco allegro per altri 30 minuti fin che il tutto imbiondirà di nuovo e sotto la casseruola si formerà una crosticina.

Io alle patate preferisco la crosticina !

Servilo portandolo in tavola intero e taglialo davanti ai tuoi commensali.

Le patate vanno servite a parte, direttamente dalla casseruola.