

STINCO DI MAIALE ALLA BAVARESE, SCHWEINSHAXE



tratta da www.monaco-baviera.it

E' il piatto normalmente associato all'oktoberfest in quanto uno degli ingredienti principali è la birra. Lo **Schweinshaxe** viene solitamente accompagnato da spätzle (piccoli gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua), sauerkraut (cavolo cappuccio fermentato), kartofelpuffer (frittelle di patate) o patate al forno. La parte utilizzata per questa pietanza è il garretto: un taglio saporito, ricco di collagene e grasso.

Come cucinare lo stinco di maiale alla tedesca

E' molto importante rispettare il grado di temperatura del forno che deve essere mantenuta bassa. Con questo procedimento lento e costante, i grassi potranno sciogliersi gradualmente e andare ad ammorbidire il muscolo che altrimenti, con una cottura violenta, risulterebbe secco e stopposo.

Ingredienti

- Due stinchi di maiale freschi (potete lasciare la cotenna, ma la cottura sarà diversa)
- Aglio
- Rosmarino
- Alloro
- Birra
- Limone non trattato
- Carota
- Sedano
- Cipolla
- Bacche di ginepro
- Olio extravergine d'oliva
- Lardo o pancetta

Procedimento per la marinata dello schweinshaxe

Ponete gli stinchi in una ciotola capiente. Coprite con abbondante birra bionda di buona qualità e tedesca (ottima anche la weiss). Aggiungete gli aromi spezzettati grossolanamente con le mani, l'aglio in camicia schiacciato, il succo di un limone non trattato (lasciare in ammollo anche il limone stesso spremuto). Coprite con una pellicola la marinata e lasciate in frigorifero per tutta la notte.

Procedimento di cottura senza cotenna dello schweinshaxe

La carne dovrà essere a temperatura ambiente prima di raggiungere il forno perciò togliete dal frigo gli stinchi un'ora prima della cottura.. Sgocciolate la carne e ponetela in una teglia cosparsa d'olio extra vergine di oliva.

Aggiungete la carota il sedano e la cipolla a pezzi grossolani, rosmarino, alloro, aglio, bacche di ginepro e un goccio di birra della marinatura fino a ricoprire gli stinchi per metà. Coprite con un coperchio e mettete in forno a 150 gradi per almeno tre ore verificando il grado di cottura della carne di tanto in tanto.

A cottura ultimata, lasciate riposare la carne nel suo liquido a forno spento. Frullate le verdure e il liquido di cottura formando una salsina che accompagnerà la carne. Servite accompagnando a piacere con sauerkraut, spätzle, patate al forno o verdure grigliate e un buon boccale di birra, naturalmente.

Procedimento di cottura con la cotenna.

La cotenna dello stinco di maiale dovrà essere incisa con un coltello ben affilato in tante strisce parallele formando una specie di grata. Preriscaldate il forno a 220 gradi e ponete lo stinco sulla griglia avendo cura di mettere sotto la leccarda che avrà la funzione di raccogliere i liquidi.

La cotenna fungerà da schermo e salverà la carne sottostante che rimarrà morbida e sugosa. Bisogna avere l'accortezza di mantenere sempre morbida la cotenna con un grasso. Per cui prendete uno spiedo, infilzare un cubetto di lardo e spalmate sulla cotenna di tanto in tanto.

Procedete fino a che la carne non sarà ben cotta e la cotenna risulterà bella croccante.

Guten appetit!