**STINCO DI VITELLO**



**INGREDIENTI**

* Uno stinco di vitello di 2,5 kg
* Olio evo
* Sale, pepe
* Aglio e cipolla secchi
* Rosmarino
* Birra

**PREPARAZIONE**

Preparare il barbecue per una cottura indiretta.

Trimmare lo stinco per togliere eventuale grasso in eccesso .

Spennellare con olio evo e ricoprire con il mix di spezie mescolate insieme, adagiare dentro una leccarda e posizionare nel kettle aggiungendo chips di Hickory per affumicare.

Lasciar cuocere fino al raggiungimento dei 70° al cuore, una volta raggiuntala temperatura, andiamo a chiudere la nostra leccarda con il foil aggiungendo la birra al fondo di cottura.

Riposizionare in cottura indiretta fino al raggiungimento dei 85°.

Lasciar riposare una mezzora sempre in foil prima di servire.