

SECONDI PIATTI

Prosciutto di maialino cotto a bassa temperatura

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **740 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *24 ORE DI MARINATURA*



Il prosciutto di maialino cotto a bassa temperatura non è propriamente un piatto da tutti i giorni...Intanto bisogna reperire un bel prosciuttino di circa un paio di kg, il che già sarebbe un'impresa e poi si parte con la lunga preparazione.

Non si tratta di operazioni difficili ma sicuramente il tempo di preparazione è un elemento importante da valutare perchè potreste impiegare anche un giorno e mezzo....ma ne vale assolutamente la pena!

Preparate questo piatto per un'occasione speciale

da condividere con amici e parenti e farete un figurone!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO di circa 2 kg - 1

SALE per la marinatura - 125 gr

ZUCCHERO 25 gr

FINOCCHIETTO SELVATICO 6 rametti

MIELE 1 cucchiaio da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il prosciutto di maialino, trasferitelo su di una griglia posta in una teglia e massaggiatelo bene su tutti i lati con una miscela di sale e zucchero di canna.





- 2** Coprite con della pellicola trasparente e fate marinare in frigorifero per 12-24 ore. Noi l'abbiamo lasciato per 24 ore.



- 3** Trascorso il tempo di marinatura, riprendete il prosciutto, sciacquatelo sotto l'acqua corrente ed asciugatelo bene.



- 4 Mettete il prosciutto in un sacchetto per il sottovuoto ed aggiungete il finocchietto selvatico ed il miele, quindi sigillatelo.



- 5 Trasferite il sacchetto nella macchina per la cottura a temperatura controllata, riempite d'acqua e fate cuocere per 12 ore a 60°C.



- 6 Una volta cotto, togliete il prosciutto dalla busta del sottovuoto, eliminate il finocchietto ed asciugatelo.



- 7 Salate la superficie del prosciutto e trasferitelo su di una griglia messa sempre in una teglia per raccogliere i succhi, quindi infornate a 200°C per 15 minuti in forno statico e 5 minuti al massimo della potenza.



8 Servite il prosciutto tagliato a fette accompagnandolo a piacere con insalata o patate.

