

SECONDI PIATTI

Prosciutto cotto a bassa temperatura

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 720 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO con cotenna - 2 kg

SALE 40 gr

PEPE NERO

SALVIA 10 foglie

ROSMARINO 2 rametti

TIMO 2 rametti

Una metodica di cottura che, certo, non è per tutti poichè richiede un'attrezzatura che non è comune in tutte le cucine; è comunque una ricetta che merita attenzione poichè semplice da allestire e che dà risultati eccellenti.

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente le erbe aromatiche.



2 Riunite in una ciotola il sale ed il pepe.



3 Prendete il pezzo di prosciutto fresco ed iniziate a massaggiarlo dapprima con il misto di sale e pepe e poi con il misto di erbe aromatiche.



- 4 Trasferite la carne conciata in un sacchetto per il sottovuoto e, con l'apposita macchinetta, rimuovete l'aria dal sacchetto e sigillate il sacchetto.



5 Fate cuocere la carne con tutto il sacchetto in acqua a 80°C per 12 ore.



6 Per questa operazione la soluzione ottimale è dotarsi di uno slow cooker grazie al quale sarà possibile impostare sia la temperatura che il tempo di cottura.