

SECONDI PIATTI

Prosciutto cotto al forno con vapore

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO con cotenna - 2 kg

BACCHE DI GINEPRO 12

ROSMARINO 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

Un arrosto semplice da preparare e molto gustoso.

La cottura con il vapore mantengono morbida e saporita la carne. Delle patate al forno completano degnamente il piatto.

PREPARAZIONE

1 Tritate insieme il rosmarino, il prezzemolo, l'aglio e le bacche di ginepro.



2 Legate la carne con lo spago da cucina cosicché mantenga la forma in cottura.

Condite l'arrosto massaggiandolo con il sale, il pepe ed il trito di aromi.



3 Collocate l'arrosto su di una teglia da forno.



4 Cuocete il prosciutto in forno, con la funzione vapore, a 200°C per un'ora.



5 Qualora non disponeste di un forno con la funzione vapore, potrete ottenere un risultato simile mettendo sul fondo del forno un pentolino con dell'acqua bollente.