

SECONDI PIATTI

Prosciutto glassato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il prosciutto glassato è una preparazione che nel Nord Europa conoscono bene e apprezzano ancora di più! La ricchezza di questa preparazione così elementare è davvero sbalorditiva: scegliete ingredienti di prima qualità e avrete praticamente fatto il 90% della ricetta. Succoso, profumato, delicato, buonissimo, il prosciutto glassato sarà una scoperta, soprattutto se non l'avete mai fatto!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO di maialino - 1
ALLORO 2 foglie
CHIODI DI GAROFANO
CIPOLLINE 8
ARANCE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PER LA SALSA

ARANCE 1
ACETO BALSAMICO 100 ml
SENAPE 2 cucchiari da tavola
MIELE di castagno - 1 cucchiario da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua che farete scaldare sul fuoco.

Prendete il prosciutto di maialino e incidetene la cotenna in profondità con un coltello ben affilato praticando incisioni diagonali prima in un senso e poi nel senso opposto realizzando, in questo modo, un disegno a rombi.



- 2 Quando l'acqua inizierà a sobbollire, tuffatevi il prosciutto insieme a due foglie di alloro e a del sale grosso.



- 3 Lasciate cuocere il prosciuttino a fuoco moderato, facendo sobbollire l'acqua, per un paio d'ore a pentola coperta.

Nel frattempo preparate la salsa che servirà per glassare il prosciutto.

Spremete l'arancia e raccogliete il succo in una ciotola, unitevi l'aceto balsamico, la senape ed il miele; mescolate bene con una piccola frusta per amalgamare gli ingredienti.





- 4 Trascorso il tempo di cottura, fate freddare il prosciutto nell'acqua di cottura, quindi prelevatelo e posizionatelo sul piano di lavoro e rimuovete la cotenna aiutandovi con un coltello affilato.



- 5 Incidete nuovamente la superficie del prosciutto seguendo il disegno a rombi realizzato in precedenza.



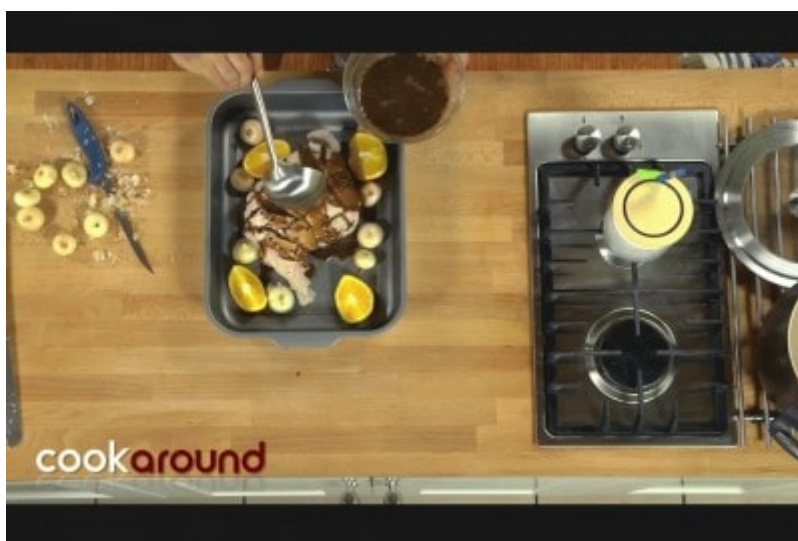
- 6 Incastrate un chiodo di garofano ad ogni intersezione delle incisioni.



- 7 Ungete una teglia con un giro d'olio extravergine d'oliva e trasferitevi un'arancia tagliata in quarti, le cipolline pulite dalla prima pellicina e il prosciutto appena preparato.



- 8 Salate e bagnate il prosciutto nella teglia con un mestolo della salsa preparata, dovrete continuare a bagnare il prosciutto ogni qual volta s'asciugherà in forno.



9 Infornate a 190°C per tutto il tempo necessario ad ottenere una glassatura dorata.



10 Servite il prosciutto glassato accompagnandolo con il fondo di cottura.



cookaround