

SECONDI PIATTI

# Zampone caramellato all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

ZAMPONE 1  
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola  
ACETO BALSAMICO 2 cucchiari da tavola  
SUCCO D'ARANCIA 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

## PER ACCOMPAGNARE

LENTICCHIE

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a fettine lo zampone, precedentemente cotto, eliminando la cotenna.



2 Prendete una padella, aggiungete lo zucchero e il succo di arancia e mescolate.





- 3 Unite le fette di zampone in padella, senza aspettare che la salsa prenda calore.



4 Aggiungete delle listerelle di scorza d'arancia così da aromatizzare il tutto.



- 5 Quando la salsa si è ristretta, aggiungete l'aceto balsamico e lasciate andare a fiamma vivace.



- 6 A questo punto, quando la carne si è ben insaporita, disponetela in un vassoio da portata; lasciate la salsa sul fuoco ancora per qualche minuto affinché si restringa ancora un po'.



- 7 Servite lo zampone accompagnandolo con la salsa caramellata all'arancia e delle lenticchie.

