

SECONDI PIATTI

Zamprosciutto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *1440 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO di maiale con osso e cotenna - 2 kg

PANCETTA FRESCA 200 gr

NOCE MOSCATA ½ cucchiaini da tavola

AGLIO IN POLVERE 1,5 cucchiaini da tè

PEPE MISTO in grani - 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

PEPE BIANCO 1 pizzico

SALE

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa disossate il prosciutto e dividete la polpa dalla cotenna.



2 Dotatevi di un tritatutto e riunite nel boccale in dotazione 1,5 kg di prosciutto e la pancetta entrambi tagliati a pezzetti.



3 Azionate il tritatutto fino ad ottenere un trito grossolano.

A questo punto insaporite il composto con la noce moscata, metà dello zucchero a disposizione, un pizzico di pepe bianco, sale e aglio in polvere.





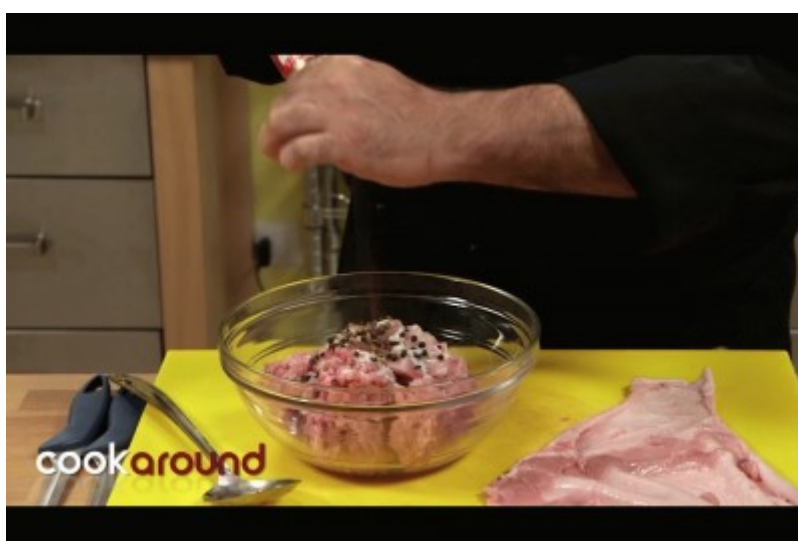
- 4 Azionate nuovamente il tritatutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

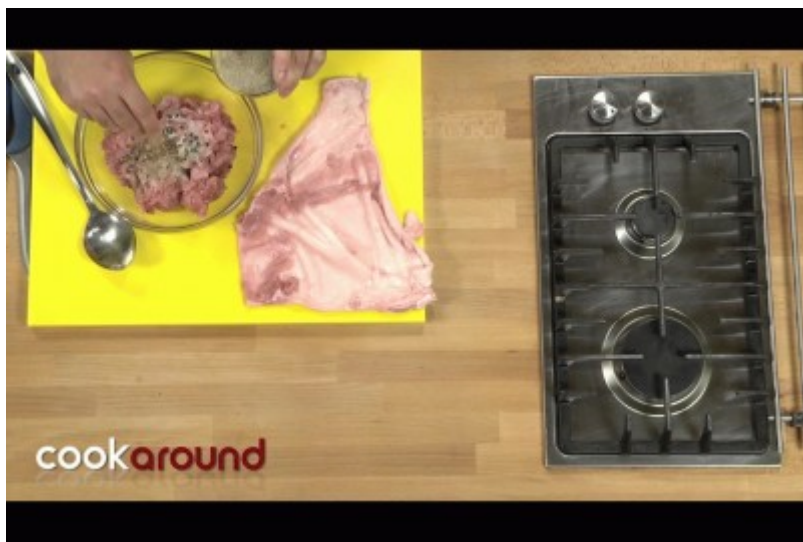
Trasferite la pasta ottenuta in una ciotola, unite il prosciutto rimasto tagliato a dadini piccoli.





- 5 Insaporite ulteriormente con del pepe misto in grani, della cannella, lo zucchero rimasto ed il pepe bianco.



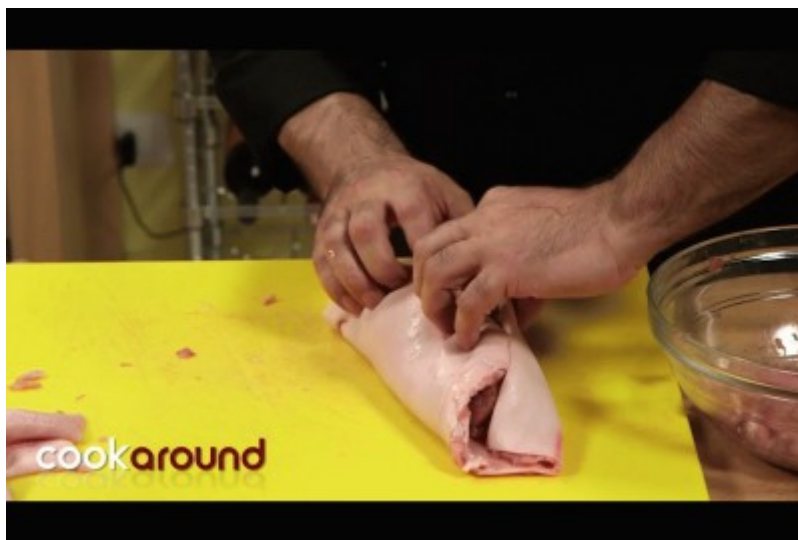
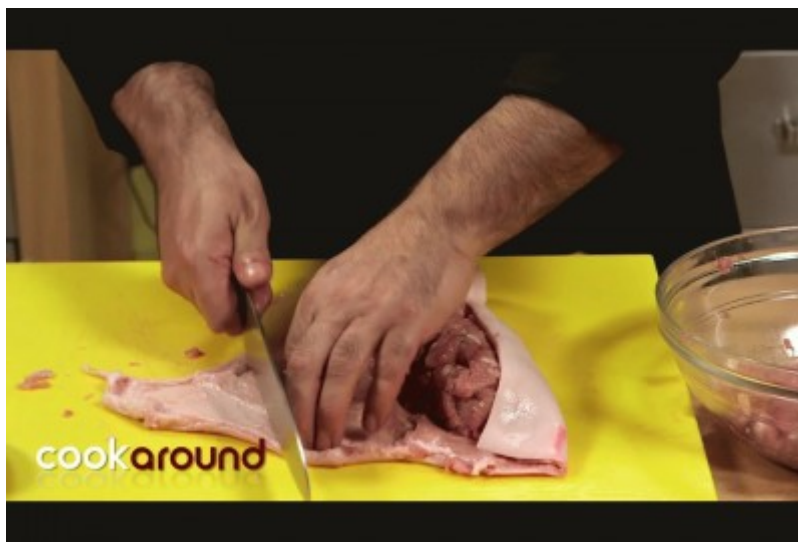


6 Impastate con le mani fino a che i sapori non si saranno ben amalgamati.



7 Allargate la cotenna sul piano di lavoro, posizionatevi sopra il composto di carne macinata e speziata e arrotolatela nella cotenna.





8 Ora decidete se legare, cucire o avvolgere il rotolo nella pellicola trasparente.



9 Qualunque sia il metodo scelto per tenere in forma il rotolo, procedete avvolgendolo in un canovaccio pulito e legandolo con dello spago da cucina.



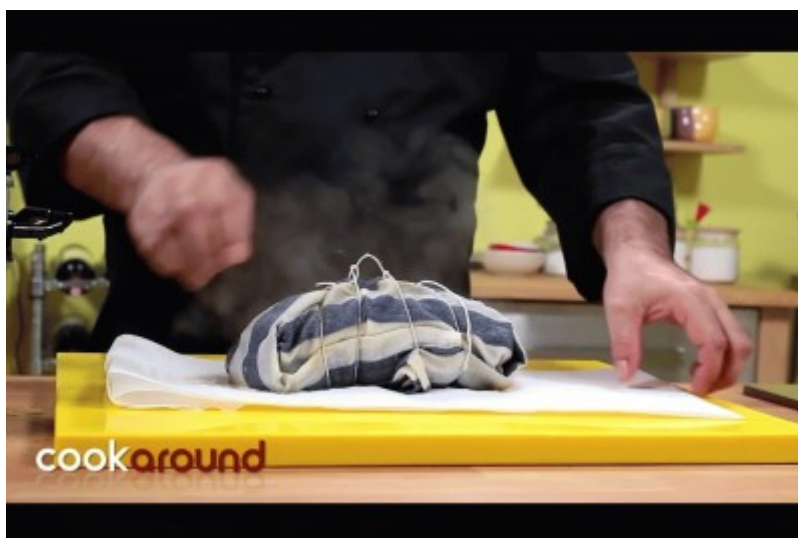
10 Per la cottura dotatevi di uno slow cooker o di una pentola colma d'acqua.

Riempite con dell'acqua il contenitore all'interno dello slow cooker e fatela scaldare senza portarla assolutamente a bollire, questa dovrà mantenersi ad una temperatura di circa 60-65°C.

Immergete il rotolo nell'acqua calda e lasciatelo cuocere per circa 24 ore, procedete nello stesso modo anche se avrete optato per la soluzione con la pentola.



- 11 Il giorno successivo scolate il rotolo dall'acqua di cottura e fatelo riposare per una decina di minuti sul piano di lavoro.



- 12 Liberare lo zamprosciutto dallo spago, dal canovaccio e dalla pellicola trasparente.



13 Affettate lo zamprosciutto e servitelo in tavola con dell'insalata fresca.

