

SECONDI PIATTI

# Prosciutto cotto al forno con vapore

di: *Cookaround*

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.