

SECONDI PIATTI

# Prosciutto di Natale

LUOGO: Europa / Svezia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 3-5kg di prosciutto fresco salato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di mostarda
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiaini di pan grattato

## PREPARAZIONE

- 1 A seconda del metodo utilizzato per la salatura, potrebbe essere necessario lasciare il prosciutto una notte intera in ammollo nell'acqua per dissalarlo.

Scaldate il forno a 125°C. Inserite un termometro nella parte più spessa del prosciutto, lasciatelo in forno fino a che raggiunga la temperatura di 75°C.

Rimuovete attentamente la cotenna e quanto grasso desiderate. Scaldate il forno a 225°C, miscelate l'uovo, la mostarda e lo zucchero.

Mettete il prosciutto su di una casseruola per arrostiti, ricopritelo con il composto di uovo e cospargete di pangrattato.

Il pangrattato dovrebbe incollarsi sul composto di uovo e mostarda. Infornate il forno per

10 minuti.

Quando è pronto dovrebbe avere un colore dorato con qualche macchia più scura ma non nera.

Potete decorare inserendo circa 20 chiodi di garofano in superficie formando un decoro ad incrocio o decorare con della glassa allo zucchero.