

LA RICETTA

Prosciutto fresco di maiale al sidro

CULTURA

18_07_2021



Ingredienti per 6 persone

- un trancio di prosciutto fresco tagliato trasversalmente nella coscia (spesso 6 cm)
- 1/2 litro di sidro di mele

- aglio
- timo
- 50 g di burro
- 4-5 mele
- sale e pepe nero macinato fresco

Preparazione

Bucherellare il trancio di prosciutto fresco con gli spicchi d'aglio (6 spicchi tagliati in piccoli pezzi). Salare e pepare da entrambi i lati.

Mettere il trancio in una teglia da forno. Cospargere con timo quindi versare sopra il sidro (1/2 litro).

Mettere 50 grammi di burro a pezzettini sulla carne.

Infernare a 180° C per circa 2 ore.

Girare spesso il trancio e irrorarlo con il sugo che si forma dalla cottura.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e i semi. Tagliarli in quarti. Mezz'ora prima della fine della cottura, aggiungerli intorno al trancio di carne e proseguire la cottura coprendo la teglia con un foglio di alluminio.

Servire il prosciutto tagliato a fette, circondato dalle fettine di mela.

(Potete realizzare questa ricetta anche con un semplice arrosto di maiale).