

Zampone di Modena

Lo zampone di Modena si prepara abitualmente per le festività di fine Anno. E' una preparazione che richiede una notte di ammollo della carne prima di poter procedere alla sua cottura. In seguito lo zampone dovrà essere cotto per circa 3 ore, per cui occorrerà iniziarne la cottura di primo mattino.



INGREDIENTI

- 1 da circa 1,5 kg **Zampone**

PREPARAZIONE



La sera precedente la preparazione lavare lo zampone in acqua corrente, immergerlo quindi in un recipiente con abbondante acqua fredda e lasciarlo ammollo tutta la notte.



Il mattino successivo, sgocciolarlo, praticare fra gli unghioli un taglio a croce con un coltellino e punzecchiare più volte la cotenna con uno stecchino; dopodichè avvolgerlo ben stretto in un telo, che verrà cucito come un sacchetto, e metterlo in una pentola; coprire con abbondante acqua fredda non salata, incoperchiare e portare ad ebollizione, infine abbassare la fiamma e far cuocere per 3 ore.



Trascorso questo tempo sgocciolare lo zampone, eliminare il telo, quindi tagliarlo a fette, disporlo su un piatto di portata riscaldato e servirlo a tavola ben caldo con un tradizionale contorno a base di lenticchie.