

Zampone tradizionale a Pasta magra



ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Togliere il sacchetto, eliminare l'etichetta e **mettere a bagno** lo zampone in acqua fredda almeno **12 ore prima** di cucinarlo. Praticare con un coltellino una **incisione** in mezzo alle due unghie più lunghe e qualche piccolo foro nella pelle.

Da questo momento lasciar sobbollire dolcemente circa **3 ore e mezzo - 4 ore**.

Lasciarlo **riposare** poi almeno **15'** nel suo brodo a fuoco spento prima di servirlo. Si consiglia di gustarlo accompagnato da **lenticchie, purè di patate o spinaci**.

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

Via Lazzaretto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>