

COTECHINO IN GALERA

(Ingredienti per 4 persone)

Ingredienti:

- 600 g di cotechino Modena IGP
- 300 g di manzo (una fetta spessa circa 1 cm)
- 150 g di prosciutto crudo (una fetta spessa circa 1 cm)
- 1 cipolla
- Brodo di carne q.b.
- 500 ml di Lambrusco secco
- Olio d'oliva q.b.

Procedimento:

1. Immergete il cotechino in acqua fredda e lasciatelo riposare per almeno un'ora. Dopo l'ammollo, punzecchiate la superficie con uno stuzzicadenti.
2. Avvolgete il cotechino in un panno bianco e legatelo in modo che aderisca perfettamente.
3. Lessate il cotechino a fuoco basso. Il tempo di cottura varia in base al peso, ma in questa ricetta lo cuocerete solo a metà del tempo indicato per la lessatura completa.
4. Durante la cottura, assicuratevi che l'ebollizione sia leggera e costante per evitare che la pelle si rompa.
5. A metà cottura, scolate il cotechino, togliete delicatamente la pelle e mettetelo da parte.
6. Stendete la fetta di manzo e posizionatevi sopra il prosciutto crudo. Avvolgete il cotechino con queste fette, formando un rotolo che fisserete con dello spago da cucina.
7. In un tegame di terracotta, soffriggete la cipolla tritata in un po' di olio d'oliva fino a doratura. Adagiate il rotolo di cotechino nel tegame, bagnandolo con una miscela di brodo e Lambrusco in parti uguali. Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa un'ora.
8. Una volta cotto, rimuovete lo spago e affettate il cotechino. Servitelo ben caldo, accompagnato dal sugo di cottura.

ZAMPONE IN SALSA CREMOSA AL PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

Ingredienti:

- 1 zampone Modena IGP fresco
- 150 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 1 bicchierino di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP

Procedimento:

1. Fare un'incisione a croce tra gli unghioni dello zampone, avvolgetelo in un telo ed immergerlo nella zampognera in acqua fredda per una notte intera, così da ammorbidire la cotenna e prevenire la rottura durante la cottura.
2. Mettete la zampognera, con zampone ed acqua, e fare bollire a fiamma bassa per 3 ore, fino a quando sarà ben cotto. (attenzione la fiamma bassa impedisce la rottura della cotenna che porterebbe a danneggiare il sapore della pietanza).
3. Nel frattempo, preparate la salsa: mescolate il Parmigiano Reggiano grattugiato con l'aceto balsamico, quindi scaldate il composto a bagnomaria fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
4. Una volta cotto, togliete lo zampone dall'acqua e tagliatelo a fette. Servite le fette guarnendole con la salsa cremosa al Parmigiano e aceto balsamico.

ZAMPONE ALLO ZABAIONE

(Ingredienti per 4 persone)

Ingredienti:

- 1 zampone Modena IGP (600 g, fresco o precotto)
- 4 uova
- 2 bicchierini di Marsala
- 120 g di zucchero

Procedimento:

1. Lasciate lo zampone in ammollo in acqua fredda per circa 2 ore per ammorbidire la cotenna e prevenire eventuali rotture durante la cottura. Successivamente, forate la superficie dello zampone con uno stuzzicadenti o un ago per permettere la fuoriuscita del liquido.
2. Mettete lo zampone in una pentola grande, copritelo con acqua fredda e cuocetelo a fuoco basso per circa 2 ore e 15 minuti. Lasciatelo nell'acqua di cottura fino al momento di servirlo, per mantenerlo caldo.
3. Nel frattempo, preparate lo zabaione: in una ciotola, sbattete i tuorli delle 4 uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Continuando a mescolare, aggiungete il Marsala gradualmente.
4. Cuocete la miscela a bagnomaria, avendo cura di non farla bollire, e lavorate il composto fino a ottenere una crema soffice e ben montata.
5. Al momento di servire, togliete lo zampone dal liquido di cottura, posizionate su un piatto da portata e accompagnatelo con lo zabaione al Marsala.