

ZAMPONE CON LE LENTICCHIE

Ingredienti:

- 1 zampone di maiale di circa 800 grammi,
- 300 g di lenticchie,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 cipolle piccole,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 60 g di pancetta,
- 1 ramettino di erba salvia,
- 30 gr di burro,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate lo zampone sotto il rubinetto, asciugatelo, pungetelo qua e là con la forchetta, avvolgetelo in una tela leggera e legatelo.

Mettetelo in una casseruola ovale lunga, copritelo con abbondante acqua, salate un pochino, unite una cipolla, il sedano, la carota.

Fate prendere bollore a fiamma bassa, piano piano, e continuate la cottura sempre lentamente a ebollizione appena accennata.

Intanto fate lessare le lenticchie che avrete tenuto a bagno per una notte, con un po' di sale, un pezzetto di cipolla e il mazzetto di prezzemolo.

Per la loro cottura, che va fatta lentamente, occorrerà circa un'ora.

Sgocciolatele bene, togliete la cipolla e il mazzetto.

In una padella fate soffriggere con il burro e un goccio di olio la pancetta tritata e la cipolla rimasta, pure tritata finemente.

Unite con una rimescolata le lenticchie, lasciatele insaporire pochi minuti, aggiungete l'erba salvia, bagnatele con un mestolo della loro acqua di cottura e tenetele sul fornello a fuoco basso, sinché avranno assorbito quasi tutto il liquido.

Servite lo zampone tagliato a fette disposte accavallate su un piatto ovale, contornate dalle lenticchie.