
ZAMPONE CON LENTICCHIE

Ingredienti:

- lenticchie,
- pomodoro,
- vino bianco,
- pancetta,
- broccoli,
- patata,
- zampone già pronto in busta sigillata,
- prezzemolo.

Cuocere delle lenticchie al naturale, poi brasarle con pomodoro, vino bianco e pancetta. Preparare dei broccoli al naturale e un pure di patate piuttosto soffice.

Far cuocere lo zampone immergendo per 40 minuti circa in acqua bollente la busta sigillata che lo contiene, estrarlo sgocciolarlo ed affettarlo. Garnire il piatto con il pure, i broccoli, le lenticchie e un ciuffo di prezzemolo, quindi disporvi le fette di zampone e servire.