



Zampino in gelatina - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

secondi piatti - maiale - conserva

- 2 zampini tagliati a pezzettoni in pentola (se a pressione, 30 minuti dal fischio)  
coperti da mezza parte d'acqua e mezza parte di aceto

- sale.

Una volta cotti, tirarli su dal liquido e, con le mani, disossarli il più possibile.  
Mettere la polpa ottenuta in un'albanella e ricoprire con il liquido di cottura, che si trasformerà in poco tempo in gelatina.  
Ieri sera ho assaggiato dal mio primo vasetto, accompagnando con un pochino di salsa verde....

Se vi piace lo zampino..è squisito!!!

