

*I giacelli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Carni e frattaglie*

*Nome del prodotto: Prosciutto Cotto*

*Caratteristiche:*

Il prosciutto cotto appartiene alle produzioni tradizionali che venivano preparate in casa o in piccole salumerie e che hanno poi rapidamente preso la strada dell'industrializzazione. Il prosciutto è ricavato dalla coscia del maiale, si presenta generalmente di colore roseo, umido con la tipica forma "a cuore" del coscio di maiale. Per apprezzarne a pieno l'aroma ed il sapore il prosciutto cotto deve essere consumato dopo breve tempo dalla produzione.

*Metodiche di lavorazione:*

La coscia viene tagliata, disossata, modellata lavata e posta in una salamoia dalla composizione variabile a seconda del produttore e della zona di produzione; nella salamoia spesso si utilizzano spezie ed erbe aromatiche tipiche del luogo di produzione, alcuni aggiungono essenze di frutta alla salamoia per addolcire il sapore e l'aroma del prodotto finito. La cottura avviene generalmente a vapore dopo aver posto il coscio in uno speciale stampo metallico. In passato avveniva in acqua bollente.

Il prodotto non viene stagionato.

*Zone di produzione:*

Salume diffuso in tutta la regione del Piemonte.

