

# PROSCIUTTI STAGIONATI – gusti decisi

## SCHEMA TECNICA

**ORIGINE:** animali bradi o selvatici dell' Est Europa

**TAGLI UTILIZZATI:** cosce rifilate e sgrassate, petti di tacchino nel dindo speck, petti di oca e di anatra

**LAVORAZIONE:** salagione e legatura a mano, asciugatura; seguono lunghe stagionature tipo cantina; una parte viene stuccata con cera d'api; tutti vengono confezionati sottovuoto e conservati alle temperature adeguate

**PRODOTTI FINITI - PROSCIUTTI:**

**bauetto:** prosciutto aperto, s/osso, leggermente pressato con belle fette lunghe, rosse con bordino bianco

**stesi:** parte di coscia, appiattita, con fette allungate d'un bel rosso intenso

**tondi:** parte di coscia, a forma di bresaola, con fette tonde d'un bel rosso vivo

**baffe:** petti stagionati, a forma piatta, con fette a mezzaluna rosse e bianche

**CARATTERISTICHE SENSORIALI e DIETETICHE:** carni compatte, dalla aromatizzazione delicata dai gusti decisi e particolari, magre, ad alto valore nutritivo, pochi grassi, alta digeribilità



## A TAVOLA

### GUSTI DECISI

ottimi con crostini imburrati o con extravergine e scorza di limone grattugiata

### GUARNIZIONI

radicchi vari, conditi con dadini di lardo fritto o all'extravergine

**PIATTI DI Stefano Scalco** – ristorante “Belvedere” di Sequals (UD) - tel.: 0427.93016



*Petto d'oca stagionato in baffa*



*Petto d'oca stagionato tondo*



*Prosciutto di cinghiale*