

*Piatti golosi e simbolici celebrano  
con successo*

## **la Festa di FINE ANNO**

*per la tua festa di fine anno sulla tavola non deve mancare almeno una fra queste:*

- *UVA perché porta soldi*
- *MELAGRANA perché porta soldi e Amore*
- *LENTICCHIE perché portano soldi*
- *MUSETTO perché è simbolo di abbondanza*
- *ZAMPONE perché simbolo di abbondanza*
- *SALMONE perché porta successo*
- *FRUTTA SECCA perché porta fortuna*

*Le suggeriamo una ricetta tradizionale che a nostro avviso è irrinunciabile per Capodanno : “Zampone con Lenticchie” perché l'opulento zampone e le modeste , ma preziose lenticchie, sono simboli di abbondanza e ricchezza.*

### **Zampone con lenticchie**

Ingredienti per 4 persone:

**uno zampone di nostra produzione**, 300gr lenticchie di Castelluccio di Norcia, una carota, una cipolla, una costa di sedano, 2 foglie di alloro, 2 cucchiari di passato di pomodoro, 3 cucchiari di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, sale, pepe.

Procedimento di cottura:

- Mettete le lenticchie in una terrina; copritele di acqua fredda e tenete a bagno per 8 ore o tutta la notte. Per lo zampone praticate un'incisione tra un'unghia e l'altra e con uno spiedino appuntito, punzecchiate qua e là la cotenna.
- Avvolgete strettamente lo zampone in una tela bianca a trama fitta e legatela alle due estremità con spago da cucina: questa fasciatura serve a mantenere intatta la forma dello zampone e a impedire che si rompa la cotenna durante la cottura.  
Mettere lo zampone nella pesciera appoggiandolo sulla griglia estraibile, copritelo abbondantemente con acqua fredda, portate lentamente a ebollizione e cuocete per circa 2 ore, a recipiente coperto e a fuoco basso: l'acqua deve appena fremere. Se necessario, aggiungete ogni tanto altra acqua calda, in modo che lo zampone ne rimanga sempre completamente coperto.
- Tritate grossolanamente carota, cipolla, sedano e fateli soffriggere in una casseruola con l'olio; aggiungete le lenticchie ben scolate e l'alloro, salate e pepate e fatele insaporire per qualche minuto.
- Bagnate le lenticchie con il vino bianco, lasciatelo evaporare, aggiungete il pomodoro e continuate la cottura per circa mezz'ora (dipende dalla qualità delle lenticchie) e durante la cottura bagnate ogni tanto con il brodo.
- A cottura ultimata togliete lo zampone e togliete la tela, tagliatelo a fette di un paio di cm di spessore e servitelo con il contorno di lenticchie.

*Buon Appetito  
e che l'anno nuovo sia ricco di pace,  
serenità e prosperità*