

Zampetti in salsa verde

Scritto da Gianluca Paoni



Del maiale, si sa, non si butta nulla. E una volta, quando il maiale era la ricchezza più grande per una famiglia, questo era particolarmente vero. Oggi tendiamo ad acquistare in macelleria solo tagli magri e facili da cucinare, ma le vere specialità si ottengono con quelle parti apparentemente meno gustore. Gli zampetti sono una di queste e i modi di prepararli erano molti ma quello con la semplicissima salsa verde era nell'Alta Valle del Velino forse il più diffuso.

Ingredienti per 2 persone

- **Zampetti di maiale**
4
- **Olio**
6 cucchiaini
- **Aceto**
2 cucchiaini
- **Prezzemolo**
secondo gusti
- **Peperoncino**
secondo gusti
- **Capperi**
1 cucchiaio
- **Aglio**
- **Capperi**
1 cucchiaio

Preparazione

- Lavare e pulire con cura gli zampetti sotto acqua corrente.
- Lessare gli zampetti in acqua salata. La cottura è conclusa quando la carne rimane tenera e si stacca facilmente dall'osso.
- Per la salsa verde fare un tritato con l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e i capperi. Unire il tritato all'olio e all'aceto mischiando fino ad ottenere una salsa omogenea.
- Scolate gli zampetti e conditeli con la salsa verde.