

## Prosciutto cotto: perché è sempre una scelta ideale per la propria tavola

**Pubblicato:** Mercoledì 12 Febbraio 2025



Le **abitudini alimentari** degli italiani hanno portato i **salumi**, nel corso del tempo, a diventare i veri protagonisti di ogni genere di tavolata, a prescindere dall'occasione o la ricorrenza. Questi prodotti sono arrivati ad essere onnipresenti in ogni zona dello stivale, e ciò è dovuto ad una lunga serie di fattori che abbracciano non soltanto l'aspetto gusto-olfattivo, ma anche la **versatilità e la capacità degli stessi di arricchire** e dare un valore aggiunto a diversi tipi di piatti.

Tra tutti gli affettati, il **prosciutto cotto** è indubbiamente uno di quelli che conserva maggiormente questa caratteristica, in quanto può essere abbinato a un gran numero di alimenti.

Ogni **produttore italiano di prosciutto cotto** conosce bene i tanti segreti di questo salume, che spesso viene sottovalutato per via del suo sapore più **morbido e gentile** rispetto a quello di altri prodotti appartenenti alla stessa categoria. In realtà sono proprio la sua sfiziosa dolcezza e la sua leggerezza che lo hanno reso un prodotto universale e in grado di **accontentare ogni esigenza**.

### Un gusto adatto a tutti

I salumi sono elementi della gastronomia generalmente apprezzati da tutti, ma in alcuni casi quelli caratterizzati da un sapore troppo forte non soddisfano le esigenze di alcuni segmenti di pubblico.

Il gusto del prosciutto cotto è invece in grado di **accontentare le esigenze di tutti**, per via delle caratteristiche descritte in precedenza. Esso si rivela inoltre essere un affettato ideale per i **bambini**, data la sua accattivante dolcezza unita alla **presenza minima di grasso**, doti che gli consentono d'esser **consumato con grande facilità**.

## Un alleato perfetto in cucina

La più grande virtù di questo salume risiede tuttavia nella sua capacità di **adattarsi a qualsiasi tipologia di pasto** o proposta culinaria di qualsivoglia genere.

Il prosciutto cotto può infatti essere servito come uno sfizioso **antipasto**, magari su focacce, snack salati, prodotti farinacei in generale e persino come paté, da spalmare su bruschette o da abbinare a prodotti salati di vario genere. È inoltre meravigliosamente affine a molte ricette di **primi piatti**, specialmente quelle che prevedono l'utilizzo di panna, formaggi freschi o verdure dal sapore leggero.

Nei **secondi piatti** può invece essere utilizzato come farcitura per degli involtini di carne, oppure essere inserito all'interno di polpettoni, timballi o comunque preparazioni a base di carne che prevedono imbottiture. In alcuni casi viene utilizzato perfino nelle **insalate**, in qualsiasi stagione.

## Sfizioso e spesso sorprendente

Spesso si tende a sottovalutare il sapore del prosciutto cotto per via del suo gusto leggero e quindi non troppo spinto e preponderante.

Questo salume, tuttavia, può essere proposto con **diversi tipi di spezie** in grado di renderlo decisamente più sfizioso, come ad esempio alloro, pepe nero, coriandolo, rosmarino e chiodi di garofano.

Grazie a questa sua primordiale caratteristica il cotto può rivelarsi davvero un **affettato sorprendente**, spesso in maniera inaspettata, ed è per questo che è altamente consigliabile provarlo con diverse speziature, in modo da ampliare l'esperienza dei propri sensi quando lo si degusta.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it