ZAMPONE CON ZABAIONE AL COGNAC

Ingredienti:

- 3 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiai di acqua,
- un cucchiaio di cognac,
- un pizzico di sale,
- fagioli di spagna,
- sugo di carne,
- zampone già pronto in busta sigillata,
- broccolo.

Preparare a bagno maria uno zabaione con 3 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di acqua, un cucchiaio di cognac, e un pizzico di sale, montare fino a quando sarà diventato soffice e denso.
Cuocere dei fagioli di spagna, e farli poi brasare con pochissimo sugo di carne. Far cuocere lo zampone immergendo per 40 minuti circa in acqua bollente la busta sigillata che lo contiene, quindi estrarlo, sgocciolarlo ed affettarlo. Disporre prima i fagioli, poi le fette di zampone, guarnire con broccoli cotti al naturale e servire il piatto con a parte lo zabaione caldo.