

COME DISSOSSARE UNO JAMON?

DIFFICILMENTE VI POTRÀ CAPITARE, MA NEL CASO
ECCO UNA VALIDA SOLUZIONE:





 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



INIZIA COL TAGLIARE IL PEDUCCIO, DUE DITA SOPRA LA CAVIGLIA, MA TIENI CONTO ANCHE DELLA GRANDEZZA DELLA CAMPANA DELLA TUA MACCHINA PER SOTTOVUOTO.



**INCIDI IL PERIMETRO DELL'OSSO DELL'ANCA,
TAGLIANDO VERSO L'INTERNO IN ORIZZONTALE**



STACCA L'OSSO DELL'ANCA CON L'AIUTO DELLA SGORBIA

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



INCIDI E APRI A LIBRO LA COTENNA DAL LATO DEL FIOCCO

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



CON L'AIUTO DELLA SGORGIA STACCA L'OSSO DALLA
CARNE, GIRA ATTORNO LA BOLLA DEL FEMORE CON IL
COLTELLO PER STACCARRE IL TENDINE.



SEMPRE CON LA SGORBIA STACCA TUTTO IL
FEMORE FINO ALLA ROTULA, PRIMA DA SOPRA,
E POI DALLA ROTULA VERSO LA PUNTA, TAGLIA
E LIBERA TIBIA E PERONE DALLA BASE COL
COLTELLO, SEGUI IL PERIMETRO DELLE OSSA.



**SFILARE FEMORE TIBIA E PERONE DA SOTTO,
SENTITE CHE SIA TUTTO STACCATO, ALTRIMENTI
CONTINUARE A STACCARE ANCHE COL COLTELLO.**



 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



**È CONSIGLIATISSIMO “LIMPIAR” / PULIRE TUTTA LA
STUCCATURA, DURANTE IL SOTTOVUOTO SI
INUMIDIREBBE E SARÀ PIÙ DIFFICILE DA TOGLIERLO**

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



LEGA AL GABUGGIO CON DUE LEGATURE

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



**IN QUESTA FASE È ANCORA PRESENTE IL BUCO
DEL DISOSSO**

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



**LEGGERA ARROTONDATA ALLA COTENNA PER
EVITARE FORI ALLA BUSTA DEL SOTTOVUOTO**

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



PRONTO PER IL SOTTOVUOTO, IN QUESTA FASE
SI POTREBBE COPRIRE LA SUPERFICIE PULITA
DELLA STUCCATURA CON CARTA ARGENTATA
PER ALIMENTI, O BRANDIZZATI.

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



FONDAMENTALE SARÀ IL PASSAGGIO IN SOTTOVUOTO,
ALMENO 24 ORE IN CELLA FRIGORIFERO, PER
COMPATTARE IL TUTTO

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



DIFFERENZA NOTEVOLE TRA INIZIO E FINE
9,4 KG ALL'ORIGINE CON OSSO
6.3 KG DA DISOSSATO

 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO



*Grazie per essere arrivati fino a qui, spero
vi sia utile come contenuto, un saluto*



 *Antonello Fabrizio*
NARRATORE DEL GUSTO