

LONZINO (LONZA)



E' un taglio magro (vedi figura iniziale). Il pezzo da uno/due o più Kg e' già rifilato, basta trattarlo con sale grosso (stesso procedimento della pancetta) per fargli perdere i liquidi. Eventualmente mettete anche del pepe macinato e le solite spezie (aglio in polvere, noce moscata, cannella, chiodi di garofano; sempre con parsimonia) ed acido ascorbico (2gr a kg).

Dopo 2-5 giorni (dipende dalla freschezza della carne), legate il pezzo ed insaccate. Abbiamo quindi due legature, una interna direttamente sul pezzo che lo rende cilindrico ed una esterna (o rete elastica) sopra il budello che avvolge il tutto. Se non abbiamo il budello delle dimensioni giuste, possiamo usare la tecnica citata nella ricetta della pancetta; usare più budelli (tagliati in senso lungo) e sovrapposti. Usare il pungibudello per eliminare eventuali sacche d'aria. Far asciugare e stagionare (3-6 mesi). L'opera va controllata e seguita.

