

Salsiccia



Preparazione simile al salame con alcune differenze: usare 50% magro, 50% grasso. Un pancettone fresco magro può bastare, eventualmente aggiungere un po' di magro di spalla. Una volta determinate le % (il peso) tritare abbastanza finemente. Il condimento, sale, pepe, eventuali altri sapori deve rispettare in quantità quello descritto per i salami.

(22/24 gr. di sale a Kg., 5 gr. di pepe a Kg., ecc. vedi ricetta salame!)

Per amalgamare l'impasto già condito con sale grosso, pepe, ecc. usare vino rosso (eventualmente con acqua, un bicchiere da vino 50% vino, 50% acqua ogni 2-5 Kg di carne). Far riposare l'impasto 2/3 ore ed insaccare usando un budello di piccolo diametro.

Nota: visto che la salsiccia fresca deve essere consumata in breve tempo, potete al posto del budello (evitando quindi l'insaccatura) usare i fogli di alluminio. Mi spiego: con l'impasto ottenuto fare dei cilindri (come si usa per gli gnocchi, tipo serpente) e fasciarli con l'alluminio, tenerli naturalmente in frigo e consumarli in breve tempo. Rispettando le % potete preparare anche minime quantità di salsiccia.

Esistono molte variazioni regionali, con finocchio selvatico, peperoncino, aromi e verdure varie.

