

SALUMI FATTI IN CASA

COPPA -LARDO -COTECHINO



Coppa E' un taglio magro/semimagro, stessa ricetta del lonzino. I pezzi interi si trattano tutti allo stesso modo, Nel caso della coppa (il pezzo puo' essere di 3 Kg) il tempo della perdita dei liquidi puo' arrivare a 10 giorni, dipende sempre dalla freschezza della carne (il giorno della macellazione) .



Lardo Come volete la ricetta? Arnad, Colonnata. Ecco la mia: le pezze di lardo devono essere di un buon spessore (6 cm) e venate di magro; se poi il bianco del lardo e' tinto di rosa, abbiamo il massimo. Il colore e' indice dell'alimentazione genuina, come nei bovini.

Condimento: sale grosso, pepe macinato, rosmarino fresco tritato, alloro tritato, ginepro, aglio in polvere ed eventuali altre spezie di vostro gradimento. Cospargete le pezze con il condimento e mettetele in un recipiente adeguato (che possa contenere le pezze; rettangolare, di acciaio o plastica, fate voi) . Due/tre pezze sovrapposte, dipende da quanto lardo avete, aggiungere la salamoia (soluzione satura di sale) e fate in modo che il lardo sia sommerso, eventualmente mettete un peso.

Tempo di maturazione: dai 2/3 mesi in poi. L'opera va controllata e seguita.

Lardo fresco per bruschette: macinate a mano (tritacarne a manovella) del lardo

fresco, conditelo con sale, pepe (22gr di sale e 5 gr di pepe macinato a Kg) , aglio fresco macinato, rosmarino

macinato, alloro sempre macinato, alcune gocce di aceto balsamico. Amalgamate il tutto formando una "pasta" omogenea. Stendere sulle bruschette e servire.



Cotechino La differenza fra cotechino e zampone e' costituita solo da ciò che racchiude l'impasto. Per il cotechino un semplice budello, per lo zampone il rivestimento cutaneo delle zampe anteriori del suino.

Passiamo all'impasto: una volta le percentuali erano del 50% di magro (spalla, pancettone magro, carne rossa del guancia) e 50% di parte "bianca", non uso il termine "grasso" perche' la cotenna, ed il muso del suino sono costituiti prevalentemente da collagene. Nella parte bianca, oltre alla cotenna, e' naturalmente presente una parte di grasso (20%, ricavato dai tagli grassi) .

Direi di seguire i nuovi concetti di alimentazione un, 70% di magro ed un 30% "grasso" (di questo circa 80% di cotenna)

Condimento a Kg:

20-24 gr di sale, 4-6 gr di pepe nero macinato.

Spezie: un chiodo di garofano macinato a kg. un pizzico di noce moscata (proprio un pizzichino) a kg. un pizzichino di cannella in polvere a kg.

Per quanto riguarda l'uso delle spezie, e' una questione di gusti personali ma siate parsimoniosi.

Amalgamate il condimento alla carne macinata (un po' di vino, 10-20cc a kg, per facilitare la preparazione) fate riposare un paio d'ore ed insaccate.