

SALCICCIA FATTA IN CASA



La **salsiccia italiana** è ottenuta con carne di prima e seconda scelta e ritagli grassi e magre. Può essere mangiata sia cruda (con qualche precauzione, però) sia cotta, arrostita in padella, bollita, in umido, fritta o alla griglia. La salsiccia si presta anche ad essere appassita, con accorgimenti vari.

Ingredienti:

Carne di maiale 400 gr (pancetta 100 gr)
Vino bianco (o succo di arancia) 30 ml
Sale 5 gr **pepe** 2 gr **finocchio** 7 gr
prezzemolo 2 gr **origano** 2 gr **aglio** 1 spicchio
cumino 1 pizzico **peperoncino** 1 pizzico

Preparazione:

In una grande ciotola, mescolare insieme il maiale, la pancetta, l'aglio, il sale, il pepe, il finocchio, il prezzemolo, il cumino e il peperoncino. Farcire la miscela di salsiccia nelle budella. legarla per bene. La salsiccia può essere formata in polpettine o rotolata. Mettete in frigorifero e utilizzare entro una settimana o congelare per un massimo di 6 settimane.

PANCETTA FATTA IN CASA

Ingredienti:

Pancetta, **sale marino grosso**, **pepe macinato**, **peperoncino**

Preparazione:

Togli la cotenna alla pancetta, poi la tagli a metà lasciandola chiusa ad un lato come fosse un panino.



Stendi su un canovaccio di cotone il sale e le spezie



Cospargi bene e dappertutto la pancetta con le spezie



La giri e fai altrettanto sull'altro lato



La chiudi per bene a mo di salame e cospargi i bordi di sale e spezie, poi l'avvolgi nel canovaccio la leghi e la stingi per bene e la metti nel frigorifero per 20 giorni badando bene che non tocchi nulla



Dopo 20 giorni puoi gustarla ... Deliziosa.