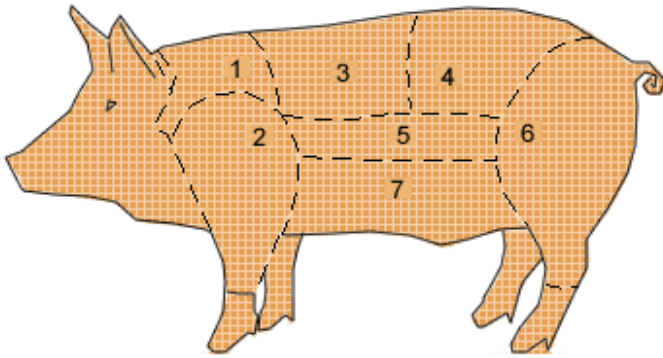


# MAIALE



1. *Collo*

2. *Spalla*

3. *Carrè*

4. *Filetto*

5. *Cosciotto*

6. *Puntine*

7. *Pancetta*

• *Lonza o Lombata*

• *Geretto posteriore*

• *Guanciale*

• *Lardo*

• *Rete*

• *Sugna*

• *Piedini*



*COLLO*

*arrosto, brasato*



*SPALLA*

*arrosto, brasato*



*CARRE'*

*arrosto*

# MAIALE

4



**FILETTO**

*arrosto, scaloppine*

7



**PANCETTA**

*fresca: arrosto; stagionata: soffritti; bardatura, lardellatura*

5



**COSCIOTTO**

*arrosto*



**LONZA O LOMBATA**

*arrosto, medaglioni, scaloppine*

6



**PUNTINE O COSTINE**

*arrosto, alla griglia in padella, piatti regionali*



**GERETTO POSTERIORE**

*arrosto, ossibuchi*

# MAIALE



**GUANCIALE**

*fresco: brasato, arrosto; stagionato: per sughi*



**SUGNA**

*grasso per friggere*



**LARDO**

*soffritti, bardature, lardellature*



**PIEDINI**

*gli anteriori: bolliti; posteriori: contenitori per zamponi*



**RETE**

*per avvolgere*

