

Salsiccia Calabrese

Preparazione



1. Tagliare la carne a fette larghe circa 1 cm.



2. Ridurre le fette a striscioline sottili.



3. Condire la carne con il sale, il peperoncino e la polpa di peperoncino.



4. Lavorare il tutto con le mani in modo da distribuire bene il peperoncino e far sciogliere il sale.



5. Utilizzando un tritacarne munito dell'apposito imbuto (e privo di lama e di disco), insaccare la carne nei budelli, che dovranno avere un'estremità chiusa da spago.



6. Una volta che ogni budello sarà riempito, chiudere con spago l'altra estremità, ed intrecciarlo nella caratteristica forma a catenella formando il tradizionale nodo, oppure più semplicemente legare con dello spago.



7. Appendere le salsicce e sottoporle ad affumicatura per una settimana, ponendole in un locale asciutto munito di caminetto.

8. Proseguire la stagionatura in un luogo fresco e asciutto per circa 2-4 mesi.



Note e consigli

- La salsiccia calabrese può essere utilizzata anche fresca, dopo 2-3 giorni dalla sua preparazione. Si presta ad essere cotta alla brace, alla piastra o nelle più svariate preparazioni.
- Una volta raggiunto il grado di stagionatura desiderato, è consigliabile conservare la salsiccia calabrese sottovuoto.
- Il metodo di conservazione tradizionale di un tempo, prevedeva la completa immersione delle salsicce nello strutto, in appositi contenitori.

Ricetta dello chef A. Solillo