

## SALAMI DI MAIALE

---

Prodotti unicamente a gennaio in luna calante i salumi di maiale assicuravano l'alimentazione familiare per tutto l'anno, spesso si centellinava la fetta di salame o, addirittura, si tendeva unicamente a sfregare la parte tagliata sul pane che si portava via così un sapore fantastico di salame.

Ingredienti:

circa **6.000 grammi** (60%) di **carne magra di maiale macinata diam. 8**

circa **4.000 grammi** (40%) di **pancetta magra di maiale macinata diam 8**

alle suddette quantità aggiungere:

circa **300 grammi** (3%) di **sale fino marino**

circa **30 grammi** (0,3%) di **pepe bianco e nero macinato fino all'istante**

circa **15 grammi** (0,15%) di **cannella macinata all'istante**

Per la versione speciale:

circa **350 grammi** (3,5%) di **FEGATO DI MAIALE MACINATO FINISSIMO**

Dopo aver mescolato quanto sopra, aggiungere ed impastare molto bene con il seguente liquido:

far bollire e lasciar raffreddare 1 litro di buon **vino rosso** (barbera,nebiolo,cabernet ecc.) nel quale sono stati immersi, avvolti in un pezzo di tela bianca, ben legati in modo che non lascino residui nel vino:  
pochi **chiodi di garofano** (circa 1 cucchiaino pestati fine)

1 **noce moscata** grattugiata

2 **spicchi d'aglio** piccoli pestati

2 rametti di **rosmarino**

2 rametti di **salvia**

5 foglie intere di **lauro**

Pronto l'impasto, insaccare a media compattezza in un budello di circa 6 cm. di diametro e della lunghezza di circa 25 cm., legandolo poco stretto ad "U" e legandolo anche in croce in modo che gli interni aderiscano poco.

Far asciugare in luogo fresco ed asciutto per circa 10 giorni e poi appendere per circa 25 giorni - Con queste dimensioni dovrebbe già essere buono.

Se si vuole conservare più a lungo insaccare in budello di diametro più grosso ed a forma tradizionale cilindrica.

N.B. - LA VERSIONE CON IL FEGATO VA MANGIATA MORBIDA E UN PO' PRIMA

SONO POSSIBILI LE VARIANTI:

Maiale / Asino

Maiale / Cavallo

Maiale / Pecora