

ci vo' nno

la ciccia rassa e magra deju porcu, la scorza de nu portogallu, lo vinu biangu, lo pepe macinatu, ju diaulittu e lo sale.



ingredienti

carne grassa e magra di maiale, buccia di arancia, vino bianco, pepe macinato, peperoncino, sale.

40 - i secondi

le sargicce de ciccia



'Na 'ote spezzatu ju porcu, triti la ciccia mettènnoci pure la scorza 'e nu portogallu, piji 'sta ciccia macinata, la mitti sopra a na spianatora e l'accungi co' llo pepe, ju diaulittu, lo vinu e lo sale. Dopu che la sci mucinata bona bbona co' lle mani, la piji e la mitti 'endru alla macchinetta pé fa' le sargicce, senza la trafila pé trità, e la 'nzacchi 'endru alle bbuèlla. Finitu de 'nzaccà, piji ju spagu e j'attacchi fecènno, ji dannitti. Quando che sci finitu de fa' 'stu lauru, piji le sargicce e l'appicchi sopra alle canne attaccate alle sonaje che pènneno dalla suffitta, pé falle assugà, pé arminu na vindina 'e jorni. A 'stu pundu le po' reponne 'endru alla viscica 'eju porcu repièna de struttu liquidu. Le sargicce se magneno pé lla maggior parte fresche; dopu quattro-cingue jorni sò pronde pé falle alla patella o alla bracia. Pé falle alla patella piji le sargicce, l'acqua e lo vinu e le mitti a còce; quando che l'acqua s'ha ritirata e le sargicce s'hanno arrosolate, allora sò pronde. Quando se fanno le sargicce è mejo passacci sopra alla pelle co' ju fattapposta de spilli pé facci ji buscitti.

le salsicce di carne

Una volta spezzato il maiale, dentro al tritacarne, mettere la carne e la buccia d'arancia. Si prende la carne macinata, si condisce con il pepe, il peperoncino, il vino, il sale e si amalgama. La carne si mette dentro il tritacarne ma questa volta senza la trafila e si insacca dentro al budello. Finita questa operazione si prende uno spago e si lega il budello formando delle salsicce. Si prendono le salsicce e ponendole sopra ad una canna si appendono per farle asciugare. Trascorsi una ventina di giorni si ripongono nella vescica del maiale con dello strutto liquefatto. Le salsicce comunque vengono consumate anche fresche. Dopo 4-5 giorni sono già pronte per essere cotte in padella o alla brace. Se si vogliono farle in padella, oltre alle salsicce, basta aggiungere l'acqua e il vino; una volta ritirato il liquido, si fanno soffriggere per alcuni minuti. E' opportuno praticare dei buchetti con l'ago sopra la pelle delle salsicce.



CENTRO SORDITÀ

Via Marruvio, 38 - 67051 Avezzano (AQ)
Tel. 0863.444399 Tel./Fax 0863.416301

Walter Valloreo
cell. 368.7471102

ATHENA SOFTWARE SRL

- SOLUZIONI INFORMATICHE
- CORSI DI INFORMATICA AUTORIZZATI REGIONE ABRUZZO
ECDL - PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER

Via Don Minzoni, 15/E
Avezzano (AQ)
Tel 0863.411748
Fax 0863.411566

