

ci vo'nno

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

41 - i secondi

le sargicce de fetecu



Na 'ote spezzatu ju porcu, 'endru alla macchinetta pé fa' le sargicce ci triti la ciccia, ju fétecu e la scorza 'eju portogallu. Piji la ciccia tritata, la mitti sopra alla spianatora e l'accungi co' llo pepe, ju diaulittu, lo vinu e lo sale. Dapo' mmischi bonu co' lle mani, come che stissi a ammassà. Mitti ju 'mbastu 'endru alla macchinetta senza la trafilà pé trità e la 'nzacchi 'endru alle buvèlla. Finita 'st'operazzio', piji ju spagu e l'attacchi fecènno ji dannitti. Quandu sci finitu piji le sargicce e l'appicchi sopra alle canne attaccate alle sonaje che repènneno dalla suffitta pé falle assugà pé arminu na vindina de jorni. A 'stu pundu le mitti 'endru alla viscica 'eju porcu, sotto struttu.

le salsicce di fegato

Una volta spezzato il maiale, dentro al tritacarne, mettere la carne, il fegato 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 trafilà 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 cucinare 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.

ingredienti

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

Assistenza
Caldaie a Gas

PAONE

IMMERGAS **JUNKERS**
Bosch Thermotechnik

Via India, 21/A - AVEZZANO (AQ) - Tel. 0863.26632 Fax 0863.445709

**ATELIER
AIMÉE**

Alta Moda Sposa
MONTENAPOLEONE

Avezzano (AQ) 67051 via Garibaldi, 172 Tel. e Fax 0863.25417