

ci vo' nno

poca ciccia magra de porcu, le coteche de porcu allessàte, la scorza 'e nu portogallu, lo pepe macinatu, ju diaulittu e lo sale.

42 - i secondi

le sargicce de cotichinu



Na 'ote spezzatu ju porcu, triti la ciccia, le coteche e la scorza 'e portogallu 'endru alla machinetta pé fa' le sargicce. Piji la rrobba tritata, la mitti sopra alla spianatora e l'accungi co' ju diaulittu, lo pepe e lo sale. Dopu che lo sci mucinatu bonu co' lle mani, come che stissi a ammassà, remitti ju 'mbastu 'endru alla machinetta pé fa' le sargicce, senza la trafila e 'nzacchi 'endru alle bbuèlla. Quandu che sci finitu de 'nzaccà, piji ju spagu e j'attacchi pé fa' ji dannitti. Finita st'operazzio', l'appicchi a na canna attaccata alle sonaje che repènneno dalla suffitta e le fa' assugà pé tre-quattro jorni. Le sargicce de cutichinu se magneno solu fresche. Pé falle 'endru alla padella ci mitti le sargicce, l'acqua, lo vinu e le mitti a còce; quandu che l'acqua s'ha ritirata e le sargicce se sò arrosolate, allora sò pronde. Recòrdete sembre de sbuciale coju fattapposta.

ingredienti

poca carne magra di maiale, la cotenna di maiale lessata, la buccia di arancia, il pepe macinato, molto peperoncino, il sale.

le salsicce di cotichino

Una volta spezzato il maiale, dentro al tritacarne, mettere la carne, la cotenna e la buccia d'arancia. Si prende la carne macinata, si condisce con il pepe, il peperoncino, 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.

Dopo 4-5 giorni sono già pronte per essere cotte in padella. Basta aggiungere l'acqua e il vino ed una volta ritirato il liquido, si fanno soffriggere per alcuni minuti. E' opportuno praticare dei buchetti con l'ago sopra la pelle delle salsicce.

Questo tipo di salsiccia non va conservato; bisogna mangiarle fresche.