

## La salsiccia umbra... di Gaetano

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 10 Febbraio 2009 01:00

---

Rieccomi con un'altra ricetta del mio amico Gaetano, mio noto compagno di merende culinarie.

---

### Ingredienti

5 Kg spalla anteriore di maiale

3 Kg pancetta di maiale

Pepe nero macinato (5 gr per ogni Kg di carne)

Sale fino (27 gr per ogni Kg di carne)

1 bicchiere di vino rosso

2 spicchi di aglio

### Preparazione

Racchiudere in una garza l'aglio e metterlo a bagno del vino facendo macerare per alcune ore, macinare a grana fina la carne e la pancetta quindi bagnare l'impasto con il vino. Insaccare in budello da salsiccia e far asciugare per alcune settimane controllando periodicamente la stagionatura. Si può utilizzare la stessa ricetta per fare dei piccoli salami in tal caso aumentare la quantità del pepe a 6 gr per Kg e di conseguenza anche il periodo di stagionatura-asciugatura.

---

Non ho ancora assaggiato il prodotto finito ma al solo ricordo della lonza di maiale che mi ha fatto assaggiare Gaetano non posso che farmi venire l'acquolina anche nel caso della salsiccia.

Buone salumate e fatemi sapere.....