

## Cervelas



**Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)**

### **Composizione:**

|      |                    |       |
|------|--------------------|-------|
| 30%  | carne di bovino    | R III |
| 10%  | carne di suino     | S II  |
| 22%  | lardo per salsicce | S VI  |
| 15%  | cotenna in blocco  |       |
| 23%  | ghiaccio - acqua   |       |
| 100% |                    |       |

### **Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:**

17 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 1 g pepe, 1 g coriandolo, 1 g noce moscata, 1 g aglio, 1/8 g chiodi di garofano.

### **Lavorazione:**

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione.

Budello: intestino tenue di bovino 34/36 o 36/38 mm. Le Cervelas vengono affumicate a caldo a 50 - 80°C e scottate per 20 - 30 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddate in acqua fredda o acqua fredda corrente.