

Cotechini



Salsiccia cruda a maturazione
interrotta (prodotto a base
di carne da consumare cotto)

Composizione:

40%	carne di suino	S III	8 mm
20%	lardo per salsicce	S VI	8 mm
25%	carne di bovino	R II	3 mm
15%	cotenna fresca		3 mm
100%			

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

20 g sale nitrato, 20 g vino rosso o bianco, 2 g pepe, 1 g coriandolo 1 g noce moscata, ½ g aglio, ¼ g chiodi di garofano.

Lavorazione:

congelare leggermente le materie prime crude, pre-tagliare la carne bovina e le cotenne, passare nel tritacarne, amalgamare con la carne di suino e il lardo, passare nel tritacarne, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino dritto di bovino. Questi salsicce non vengono affumicati, ma lasciati semplicemente appesi in ambiente umido a 15 - 20°C per la rubefazione. Vengono venduti arrossati, crudi, per essere cotti solo al momento della preparazione in cucina. Il nome e la composizione possono variare secondo la regione.