

Emmentaler



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

20%	carne di bovino	R III
40%	carne di suino	S III
15%	lardo per salsicce	S VI
10%	cotenna fresca	2 mm
15%	ghiaccio - acqua	
100%		

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

18 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 2 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g coriandolo, 1 g cumino, 1 g aromi in polvere, ¼ g chiodi di garofano.

Lavorazione:

passare nel cutter la carne bovina e il lardo aggiungendo ghiaccio - acqua fino a ottenere un impasto legato, amalgamare le cotenne tritate e gli aromi, aggiungere la carne di suino e lavorare nel cutter fino a una grana di ca. 5 mm. Budello: intestino tenue ovino 24/26 mm o 26/28 mm. Gli Emmentaler vengono affumicati a caldo a 40 - 80°C e scottati per 20 - 30 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C. Quindi raffreddare in acqua fredda o acqua fredda corrente. È utile salare la carne di suino il giorno precedente alla lavorazione.