

## Streichleberwurst (Leberwurst spalmabile)



Salsicce cotta (prodotto a base di carne cotta)

### Composizione:

15% grasso della punta di petto di vitello, arrosto  
45% pancetta  
15% brodo  
25% fegato di suino passato al cutter  
100%

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

18 g sale nitrato, 10 g cipolla al vapore, 2 g maggiorana, 1 g pepe, 1 g macis, ½ g zenzero, ½ g cardamomo, (eventuale emulsionante).

### Lavorazione:

sminuzzare la carne del petto di vitello arrosto, aggiungere il pancetta bollita, l'emulsionante e il brodo, passare il tutto al cutter fino a una grana fine, aggiungere lentamente il fegato passo precedentemente al cutter, aggiungere sale e spezie. Budello: budello artificiale o retto. La Streichleberwurst viene scottata in acqua o a vapore a 80°C, temperatura interna 70°C. Raffreddare in acqua fredda. Affumicatura leggera gialla per il budello naturale.

### Varianti:

L'impasto della Streichleberwurst può essere reso più raffinato con diversi ingredienti, come pepe verde, spugnone, carne con grana più grossolana, ecc.