

Luganighe



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

Composizione:

40%	carne di suino	S III	8 mm
35%	ritagli di pancetta	S IV	8 mm
20%	carne di bovino	R III	3 mm
5%	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, 1 g pepe, ½ g noce moscata, ½ g aglio, ¼ g chiodi di garofano, ⅛ g cannella.

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 ritagli di pancetta, passare nel tritacarne, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino tenue di bovino 36/38 mm, porzionare in singole porzioni intercalate da spazi. Queste salsicce non vengono affumicate, ma lasciate semplicemente appese in ambiente umido a 15 - 20°C per la rubefazione. Vengono vendute rubificate, crude, per essere cotte solo al momento della preparazione in cucina.