

## Salame nostrano



Salsicca cruda (prodotto a base di carne da consumare crudo)

### Composizione:

80% carne di suino	S III	8 mm
20% carne di bovino	R III	8 mm
100%		

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

25 g sale da cucina, 10 g vino rosso, 2 g pepe frantumato, 1 g aglio, 1/4 g nitrato di potassio.

### Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina, mescolare con la carne di suino, passare nel tritacarne, aggiungere le spezie e mescolare accuratamente con il sale. Budello: di suino, cavallo, dritto bovino o budello artificiale. Queste salsiccia viene essiccato all'aria.

## Salametti



Salsiccia cruda (prodotto a base di carne da consumare crudo)

### Composizione:

20% carne di bovino	R II	3 mm
50% carne di suino	S II	
30% lardo di schiena	S VII	
100%		

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

20 g sale nitrato, 5 g sale da cucina, 5 g vino rosso, 2 g pepe, 1 g aglio.

### Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina, aggiungere la carne di suino, il lardo di schiena e le spezie; passare nel cutter o nel tritacarne fino a una grana di 3 mm, mescolare accuratamente o passare nel cutter con il sale. Legare i budelli ben riempiti e tesi con lo spago continuo formando file da 4 - 5 pezzi. Il Salametti devono essere appesi con lo spago. Budello: intestino tenue di suino o di intestino tenue di bovino. Queste salsiccia viene essiccato all'aria.

### Variante:

Salametti grana grossa "Nostrano": pre-tagliare la carne bovina, aggiungere la carne di suino e il lardo di schiena, miscelare con le spezie e il sale, passare nel disco del tritacarne da 5 o 8 mm.