

Berner Zungenwurst (Salsiccia di Lingua di Berne)



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

30%	carne bovina passata al cutter		
50%	carne di suino	S III	8 mm
20%	lardo di collo	S V	5 mm
100%			

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

1½ g pepe, ½ g noce moscata, ½ g macis, ½ g aglio, ¼ g cardamomo, ¼ g pimento.
18 g di sale nitrato per chilogrammo di carne di suino S III e lardo di collo S V.

Lavorazione:

Il giorno precedente salare la carne di suino e raffreddarla bene. Passare nel tritacarne la carne di suino e il lardo di collo e mescolare con carne bovina passata nel cutter. Aggiungere il sale rimanente (per il lardo) e le spezie. Budello: intestino dritto di bovino o budello artificiale per affumicatura. La Berner Zungenwurst viene affumicata a caldo a 40 – 50°C, quindi scottata a 75°C (fino a una temperatura interna minima di 70°C) e raffreddata in acqua o acqua corrente.