

Blutwurst (sanguinaccio)



Salsiccia cotta (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

43% sangue di suino

43% latte

9% grasso di suino

5% cipolla fresca

100%

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

16 g sale da cucina, 1½ g pepe, 1 g aromi in polvere, 1 g noce moscata, 1 g maggiorana, ½ g cannella, ⅛ g chiodi di garofano.

Lavorazione:

prima della lavorazione mescolare il sangue e passare in un setaccio fine. Passare nel tritacarne il grasso di suino, aggiungere la cipolla e rosolare fino a una colorazione gialla. Riscaldare bene il latte, il sangue deve essere tiepido, mescolare accuratamente, aggiungere le spezie, aggiungere solo alla fine il grasso con le cipolle. Budello: intestino crasso di suino o budello di bovino. Mettere in sanguinacci in acqua bollente e scottare per 30 - 50 minuti a 80 – 85°C. Raffreddare in acqua molto fredda.