

## Schüblig di Bassersdorf



**Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)**

### Composizione:

35% carne di bovino	R II	
10% carne di suino	S III	8 mm
10% cotenne fresche		2 mm
20% lardo per salsicce	S VI	
5% lardo di schiena in cubetti		
20% ghiaccio - acqua		
100%		

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

18 g sale nitrato, 5 g cipolla fresca, 1 g pepe, ½ g noce moscata, ¼ g zenzero.

### Lavorazione:

lavorare nel cutter la carne bovina e il lardo con l'aggiunta di ghiaccio - acqua e delle cotenne tritate, il sale e gli aromi in base a uno dei metodi descritti nell'introduzione. Aggiungere la carne di suino tritata solo verso la fine della preparazione in modo che resti visibile una leggera granulosità. I cubetti di lardo vengono mescolati con l'impasto pronto. Budello: intestino tenue di suino o intestino tenue di bovino. Questa salsiccia viene affumicata nero a caldo a 50 – 80°C con l'aggiunta di resine per affumicatura e scottata per 25 - 30 minuti (o fino a una temperatura interna minima di 70°C) a 75°C. Successivamente si raffredda in acqua fredda o sotto acqua corrente.