

Zampone



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

Composizione:

60% carne di suino	S III	5 o 8 mm
20% carne di bovino	R III	3 mm
20% cotenna fresca		3 mm
100%		

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

20 g sale nitrato, 40 g pistacchi, 20 g vino bianco, 1 g pepe, 1 g noce moscata, ½ g aglio, ½ g cardamomo, ½ g maggiorana.

Lavorazione:

passare nel tritacarne la carne e le cotenne ben fredde o leggermente congelate, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Per insaccare in questo caso non viene utilizzato il budello ma la cotenna intatta del piede del suino. Togliere con cura la cotenna fino alle unghie da una zampa anteriore di suino ancora caldo, tagliare a livello della prima articolazione delle dita; tagliare il grasso e lasciare per 4 giorni in una concia di sale nitrato al 10%; lavare accuratamente e asciugare; cucire l'apertura consentendone comunque il riempimento e la legatura. Lo Zampone viene venduto crudo oppure cotto.