

Salsiccia di cinghiale



Monte Coppe.

- **Budello:** naturale suino.
- **Impasto:** le carni di maiale ottenute dalle rifilature del prosciutto e della spalla più la pancetta unite a quelle del cinghiale sono macinate a grana media. L'impasto si insaporisce con sale, spezie e infusione di aglio nel vino filtrata. Si insacca e si lega a mano.
- **Asciugatura:** come i precedenti.
- **Stagionatura:** in locali con pareti di tufo e graticciato di legno per circa un mese.

◆ *Dalla passione di papà Pasquale per la caccia arriva la materia prima. Le parti utilizzate per la salsiccia non sono sempre uguali, variano a secondo di dove viene colpito il cinghiale, parte che, ovviamente, va scartata.*

■ *Finalista 2019.*

- **Altri salumi consigliati**
Capocollo, filetto, lonza o arista, guanciale, lardo, pancetta arrotolata, pancetta tesa, Prigiotto (culatello).

• **Ingredienti:** carne di cinghiale per il 60% e carne di maiale per il 40%, sale, pepe, spezie, peperoncino piccante, aglio e vino bianco.

• **Materia prima:** cinghiali che vengono cacciati nel territorio tra il Fortore e



~ Carn' e p'paur ~

Ricetta di Masserie Masella

Ingredienti: una testa di maiale intera • 4 Papaccelle sott'aceto • 1 piccola cipolla • olio extravergine di oliva • 1 dl di vino bianco • 2 foglie di alloro • sale e pepe

Disossiamo la testa del maiale ricavando guance, zigomi, attaccatura del capocollo, vari ritagli facendo attenzione a eliminare parti magre molli e ghiandole. Tagliamo il tutto a cubetti di 3 cm e passiamoli in casseruola coperta a fuoco basso. Quando la carne ha emesso i suoi umori, scoliamola, facciamola rosolare bene con olio, aggiungiamo la cipolla a fettine sottili e sfumiamo con il vino. Quando è evaporato saliamo, pepiamo, uniamo l'alloro e copriamo d'acqua cuocendo a fuoco basso finché la carne non è tenera. Verso fine cottura uniamo le Papaccelle private dei semi e del picciolo, sciacquate e tagliate a listerelle.

