

Ricetta: Salsicce fatte in casa

Author: WWW.MISYA.INFO

Molte persone pensano che preparare le salsicce in casa sia un'impresa impossibile, per me che ho sempre visto mia nonna farle è una procedura abbastanza semplice, basta scegliere i pezzi di carne giusti da impiegare e dosare bene sale e spezie per non poter più fare a meno di preparare le salsicce in casa anzichè comprare quelle già confezionate. Quella che vi presento è la ricetta di mia nonna per fare le salsicce in casa, le migliori salsicce che io abbia mai assaggiato, sembrava una mission impossibile ottenere la sua ricetta con delle dosi precise ma armata di bilancia, di macchina fotografica e di pazienza sono riuscita ad ottenere la sua ricetta. Se vi va di cimentarvi in questa preparazione, di seguito trovate info, foto e suggerimenti by nonna Gilda!

Ingredienti per 26 salsicce:

- 1 kg e mezzo di prosciutto di maiale
- 1 Kg di locena di maiale
- 50 gr di sale
- 15 gr di pepe
- 50 gr di finocchietti
- 300 ml di vino bianco
- intestino

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 1 ora + 1 ora di riposo

Procedimento per preparare le salsicce fatte in casa

Tritare i 2 tipi di carne di maiale con il tritacarne a disco grosso e metterla in un recipiente.

Aggiungere il sale, il pepe, i semi di finocchio e il vino bianco

Mescolate tutto bene impastando con le mani e lasciate riposare l'impasto per un'ora.

Sciaquate la budella, strizzatele bene e allargate con le dita la parte iniziale in modo che si allarghi un pò e infilatela in un imbutino apposito per insaccare.

Iniziate a prendere man mano la carne nell'imbutino e spingerla giù nell'intestino

Mentre il budello si riempie, praticare dei fori con un ago in modo che fuoriesca l'aria e il budello non si rompa.

Legate ora le salsicce nella lunghezza di 14 cm circa facendo prima una sorta di U e poi legandole facendo un nodo

Passare ora uno dei capi attraverso facendo una sorta di nodo

E vualà, ecco le salsicce legate

Proseguire la preparazione delle salsicce fino ad insaccarle tutte e questo è il risultato finale

Adesso potete cucinare le vostre salsicce fatte in casa come più vi aggrada, in padella, alla brace, nel sugo o al forno con le patate come le ho preparate io. Grande nonna!!!

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO