elGourmet

Salsiccia lucanica

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne magra de cerdo: 2 k
Vino Blanco: 200 cc
Sal: 60 g
Peperoncino: 1 Unidad
Tripa fina: Cantidad necesaria
Grasa de Cerdo: 250 grs.
Panceta salada: 100 g
Semillas de hinojo: 1 cda.

Guarnición

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes

Preparación de la Receta

- Corte la carne, la grasa y la *panceta* en cubos y pase por la picadora.
- Pique el *peperoncino*.
- En un bowl mezcle la carne, el *peperoncino*, las semillas de *hinojo*, la sal y el vino.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Disponga la tripa en máquina ad hoc y rellene con la preparación anterior.
- Ate los extremos y cada diez centímetros de la salchicha con un hilo de algodón.
- Pinche las salchichas con un escarbadientes.
- Pele el *ajo* y filetee.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore las salchichas con el *ajo*.

Guarnición

- Pique el *perejil*.
- Pele las papas cocine en abundante agua salada y corte en cubos.
- En un bowl mezcle las papas, el *perejil*, pimienta y el aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las papas y en el otro costado las salchichas.

- Para realizar este plato utilice la mitad de las cantidades para la confección de las salchichas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsiccia-lucanica