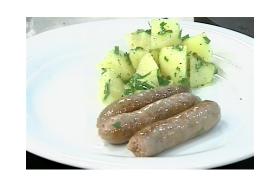


Salsiccia lucanica

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