Anno Nuovo prosciutti nuovi

Scritto da Administrator

Giovedì 17 Gennaio 2008 00:00

Tempi duri per i maialini, che in questo periodo dell'anno vengono trasformati in prosciutti, soppesate, salsicce, pancette e bistecche.

La prima settimana dell'anno, quando la luna inizia a calare e le giornate sono fredde, le famiglie sono occupate intorno al maialino che viene prima macellato e poi suddiviso in diverse porzioni. La sua carne si utilizza praticamente tutta: il sottopancia per lardo e pancette, la coscia per il prosciutto, la spalla ed il filetto per la soppessata, con i ritagli macinati ed insaporiti con diverse spezie si fanno le salsicce, per le quali si utilizzano i budelli dell'animale lavati, asciugati, poi ripieni ed appesi in un luogo secco e freddo ad affumicare. La restante parte si suddivide in bistecche e filetti da cucinare in diversi modi.