

ANTIPASTI E SNACK

# Ciccioli e strutto

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 180 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

1 kg di lardo fresco.

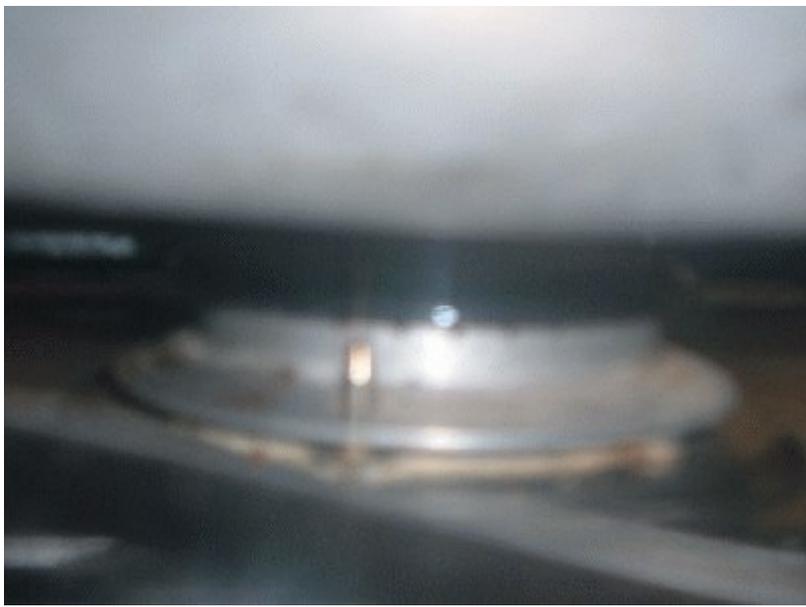
## PREPARAZIONE



**2** Tagliare a cubetti di circa 2-3 cm il lardo e metterlo in padella di alluminio.



**3** Mettete la padella su fuoco bassissimo.



4 Man mano che i pezzetti di lardo cuociono, cambiano colore e si riducono.

Ecco come si presentavano dopo circa 1 ora.



5 Mescolare spesso.



6 Ed eccolo dopo 3 ore.



7 Sopra un barattolo mettete un imbuto ed un colino.



8 E filtrare il liquido che si sarà formati in cottura.



9 Fate raffreddare completamente fino a quando diventa denso.

Ecco lo strutto pronto che potrete conservare coperto nel frigorifero.



10 Procedete ora con i ciccioli: mettete i pezzetti di lardo nello schiacciapotate.



11 Schiacciare e fate colare il grasso il più possibile perchè dovranno risultare croccanti.



12 Ecco i ciccioli pronti.



13 Potete mangiarli come stuzzicchini oppure sulla focaccia.