

SECONDI PIATTI

## Salama da sugo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 salama da sugo

### PREPARAZIONE

**1** Come operazione preliminare, la salama va messa a bagno in acqua tiepida per una notte, per ammorbidire le incrostazioni esterne, che vanno poi delicatamente spazzolate. Deve quindi essere immersa, meglio se avvolta in una pezzuola di telo fine, in una pentola d'acqua, ma senza farle toccare il fondo; uno stecco di legno appoggiato ai bordi sosterrà la salama col suo stesso spago.

L'acqua della pentola va fatta bollire a fuoco lento per altre 4 ore, rabboccando quando è necessario, ma senza fare perdere il bollore. La vescica non deve spaccarsi.

Una volta cotta, la si libera dallo spago e la si incide all'apice, ricavando un'apertura che permetta di raccogliere il morbido impasto col cucchiaio. E' consigliato tagliarla a spicchi,

se non nel caso venga servita fredda. L'ideale, comunque, è presentarla caldissima, accompagnata da purea di patate.