

SECONDI PIATTI

## Salsicce del giubileo

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

250g di manzo  
250g di maiale  
50g di grasso di maiale salato  
2 cucchiaini di panna acida  
3 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di burro o margarina  
lardo  
pepe rosso  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Mettete il manzo insieme all'aglio in un tritacarne e passatela due volte. Aggiungete la panna acida, il sale ed il pepe e miscelate bene.

Formate delle polpette schiacciate al centro delle quali disponete uno strato sottile di grasso di maiale salato spolverizzato di pepe.

Formate delle salsicce, soffriggetele e fate cambiare colore, quindi brasate in forno fino a

cottura ultimata.

Coprite con burro o margarina prima di servire.