

SECONDI PIATTI

Salsicce nere

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

Pelle di salsicce
pulite e di una lunghezza adeguata
legate ad un'estremità e immerse in una
ciotola d'acqua
500 g di grasso di maiale
2 tazze (500ml) di sangue di maiale fresco
250 g di cipolle tritate
6 cucchiari di crema fresca
1 cucchiaino di sale
un pizzico di pepe nero tritato
1/3 di cucchiaino di spezie miste a scelta
1 bicchiere da liquore di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il grasso di maiale in cubetti e scottarli in una casseruola dal fondo spesso. Quando il grasso inizia a sciogliersi, aggiungere le cipolle tritate e lasciar cuocere finché

queste siano morbide ma non dorate.

Rimuovere dal fuoco e incorporare la crema, il sale, il pepe nero e le spezie miste.

Aggiungere il rum, miscelare bene ed incorporare anche il sangue di maiale.

Prendere una pelle di salsiccia dalla lunghezza adeguata e fare un nodo ad un'estremità.

Usando un imbuto di diametro adeguato, versare il composto nella pelle di salsiccia.

Avvolgere completamente ma non stringendo e legare l'estremità opposta, così che il preparato si possa espandere durante la cottura. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Prendere una grossa casseruola (di dimensioni adeguate per contenere tutte le salsicce)

ripiena per metà d'acqua da portare ad ebollizione. Rimuovere dal fuoco lasciando che

l'acqua smetta di bollire. Riporre delicatamente le salsicce all'interno della casseruola.

Riportare a ebollizione e abbassare il fuoco facendo sobbollire per 20 minuti. Se le

salsicce risalgono in superficie, pizzicarle con uno spillo così da evitare che si formino bolle d'aria.

Provare a vedere se le salsicce sono cotte pizzicandole con un ago. Se esce del sangue, le salsicce non sono ancora cotte. Se esce un liquido marrone, le salsicce sono cotte.

Quando le salsicce sono cotte, rimuoverle dalla casseruola e lasciarle raffreddare.