

SECONDI PIATTI

Skilandis

LUOGO: Europa / Lituania

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



INGREDIENTI

- 5kg di carne di maiale
- 200g di sale
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 2-3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di coriandolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 Il Skilandis è fatto di buona carne di maiale (possibilmente grassa). Tagliare la carne in pezzi di circa 30/50g ciascuno o tritarla in pezzi grossi come per preparare la salsiccia. Se la carne fa la schiuma aggiungere del lardo tagliato. Aggiungere il sale, lo zucchero, il nitrato di potassio, spezie e strofinare l'aglio sulla carne e miscelare.
Riempire per bene lo stomaco pulito, senza che ci siano bolle d'aria. Quindi lo stomaco viene cucito e puntellato con delle graffette, legato e pressato per 5 giorni in luogo fresco. Dopo averla battuta per 3-4 giorni e affumicata nel camino per 3-4 settimana con legno di

ontano, quercia o ginepro.