

SALSE E SUGHI

Strutto fatto in casa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

grasso di maiale

qualche foglia di alloro per aromatizzare

qualche spicchio di mela (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sciogliere il grasso con le foglie di alloro e giusto un goccio di acqua a fuoco basso, perchè tende ad attaccare. Mescolare di tanto in tanto.



3 Qui siamo quasi alla fine.



4 Ecco i cigoli dorati.



5 Ed ecco, invece, lo strutto o sugna dopo essere stato filtrato.



6 Una volta che si é raffreddato, si addensa ed assume un bel colore bianco.





- 7 Questi sono i cigoli, che verranno ben spremuti nello schiacciapate per togliere il grasso in eccesso.



NOTE

Lo strutto si conserva in frigorifero, anche da un anno all'altro. Infatti, nei tempi passati veniva usato per la conservazione delle carni sulle quali veniva spalmato. I cigoli vengono utilizzati anch'essi nella preparazione dei rustici.