

ANTIPASTI E SNACK

Capocollo

di: *Cookaround*



Alzi la mano chi non riesce a resistere a una fetta di capocollo. Eh, vi capiamo, e sappiamo quanto i salumi siano irresistibili, magari accompagnati da una fetta di formaggio e un po' di pane. Ma sapete che potete farli anche in casa? Questa che andiamo a darvi è la procedura per fare il capocollo home made, che oltre a essere buonissimo vi darà infinita soddisfazione. L'unico grande problema è che è talmente buono che sparirà subito appena aperto! Se siete golosi ma soprattutto caparbi, questa è la ricetta che fa per voi, provateci e fateci sapere!

INGREDIENTI

CAPOCOLLO fresco da 3,5 kg circa - 1

PER LA SALAMOIA

ACQUA 4 l

ACETO DI VINO ROSSO 200 ml

SPICCHI DI AGLIO in camicia - 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PEPE NERO 1 cucchiaino da tavola

PER IL CONDIMENTO

SALE FINO

SEMI DI FINOCCHIO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il capocollo, per prima cosa dovete preparare la salamoia:

versate all'interno di una capiente pentola l'acqua, l'aceto di vino rosso, poi insaporite i liquidi con gli spicchi d'aglio lasciati in camicia, il peperoncino rosso bello piccante e un cucchiaio di pepe nero in grani. Portate ad ebollizione la salamoia, poi spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare.





- 2** Quando la salamoia si è raffreddata, immergete completamente all'interno della salamoia il pezzo di capocollo fresco, lasciatelo in ammollo per circa 15 minuti.



- 3** Trascorso il tempo necessario per l'ammollo, scolate il capocollo e, asciugatelo bene con un canovaccio di cotone.



- 4 Una volta che avrete asciugato bene la carne, trasferite il capocollo sul piano di lavoro: cospargetelo e massaggiatelo bene con del sale fino, poi trasferitelo su di una griglia che avrete messo all'interno di una teglia. Questa operazione servirà per mantenere la carne sollevata dal fondo della teglia, permettendo così ai liquidi che usciranno dalla carne, durante il primo processo di seccatura, di scendere sul fondo della teglia, senza bagnarla ulteriormente. Abbiate l'accortezza di salare bene tutta la superficie della carne, quindi lasciate seccare il capocollo per 4-5 giorni a temperatura ambiente.





- 5 Trascorsi i 5 giorni, prendete il capocollo, con un canovaccio cercate di togliere il più possibile il sale in eccesso, nel caso ancora, la carne, non dovesse essere ancora completamente secca, tamponatela con il canovaccio di cotone.



- 6 Mettete in un mortaio i semi di finocchio e schiacciateli bene, poi aggiungete ai semi anche del pepe nero in polvere in pari quantità, mescolate i due ingredienti.



- 7 Prendete due fogli di carta paglia e stendeteli sul piano di lavoro, poggiate al centro dei fogli di carta il capocollo, condite e massaggiate bene il capocollo con le spezie.



8 Una volta che avrete condito bene tutto il capocollo, avvolgetelo e chiudetelo, con i fogli di carta paglia, poi legatelo e stringetelo con lo spago. Avvolgetelo nuovamente con altri fogli di carta paglia e legatelo con lo spago un'altra volta. Dopo avere impacchettato bene il capocollo, appendetelo e lasciatelo riposare in un luogo fresco e asciutto e possibilmente aereato, per minimo 4 mesi. Abbiate l'accortezza di tenere una bacinella sotto il capocollo, in modo tale da raccogliere al suo interno i liquidi che il capocollo perderà durante la stagionatura.



9 Trascorso il tempo per la stagionatura è pronto per essere affettato e gustato.

